



Kleine Apfelmusmuffins mit Zimt



Apfelmusmuffins ohne Zucker sind ein leckeres Gebäck für Baby und Kleinkind, die wir nach diesem Rezept gern als Mini-Muffins mit Apfelmus backen

Unsere Mini-Muffins mit Apfelmus gelingen sehr leicht, haben genau die richtige Größe für kleine Naschkatzen und beinhalten keinen Zucker. Euer Baby darf davon kosten, sobald es das möchte - eine Altersbeschränkung gibt es nicht. Die Apfelmusmuffins lassen sich sehr gut in Silikonformen mit Motiv backen, so dass sie auch ohne verziert zu werden hübsch aussehen. Meine Förmchen habe ich vor einiger Zeit beim Discounter gekauft, ihr könnt sie aber auch [hier*](#) bekommen.

- 2 Eier
- 8 EL Öl
- 160 g Apfelmus
- 2 EL Haferflocken
- 4 EL Milch
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- etwas Zimt
- eine Hand voll Rosinen

Weicht zuerst die Haferflocken in der Milch auf. Während sie quellen rührt ihr die Eier mit dem Öl schaumig. Mischt dann den Apfelmus und anschließend Mehl und Backpulver unter, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Nun kommen die aufgeweichten Haferflocken, optional Rosinen und etwas Zimt hinzu.



Wenn ihr alles gut zu einem Teig verrührt habt, könnt ihr ihn in einer eingefetteten Muffinform verteilen. Alternativ geht auch eine ungefettete Silikonbackform, die ihr vorher mit Wasser ausspült und nicht abtrocknet.

Schließlich geht es für die Mini-Muffins mit Apfelmus bei 180°C Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten in den Backofen.

Unsere Empfehlung für Dich:



erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Ihr könnt die Apfelmusmuffins auch als Kuchen backen, indem ihr den Teig in eine große Form gebt. Auch hier empfehle ich euch eine Silikonbackform. Besonders gut eignet sich dafür die [Backform Raupe Nimmersatt*](#). Bei dem abgebildeten Raupe Nimmersatt Kuchen habe ich übrigens etwas schwach entölten Kakao ohne Zucker in den Teig gegeben.