

POWER-MUFFINS

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Butter für das Blech

150 g Mehl

80 g ungezuckerte Müeslimischung mit Nüssen

60 g Kokosraspeln

125 g gemahlener Rohzucker

1 Msp. Salz

1 TL Backpulver

100 g Mascarpone (Raumtemperatur)

1,25 dl Milch

2 Eier

1 TL Zimtpulver

125 g Johannisbeeren



ZUBEREITUNG

1 Mehl, Müesli, Kokosraspeln, Rohzucker, Salz und Backpulver mischen, eine Mulde formen. Mascarpone, Milch, Eier und Zimt verrühren, in die Mulde giessen und zu einem glatten Teig rühren. Johannisbeeren sorgfältig darunter mischen.

2 Teig in die ausgebutterten Förmchen verteilen.

3 In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.

4 Muffins leicht ausgekühlt aus dem Blech nehmen, vollständig auskühlen lassen. Zum Mitnehmen einzeln in Folie packen.

Anstelle des Muffinsbleches 32 Papierförmchen verwenden und jeweils 2 ineinander stellen, sodass 16 Förmchen entstehen. Diese vor dem Einfüllen auf ein Backblech stellen. Die Backzeit reduziert sich um 4-5 Minuten.