

# Müsli-Muffins

Knusprige Müsli-Muffins mit Joghurt.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform (12er):**  
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

150 g gemischtes Beerenobst  
(frisch oder tiefgekühlt)  
70 g Nusskernmischung  
50 g getrocknete Sauerkirschen  
oder andere gemischte,  
getrocknete Beeren  
50 g 5-Korn-Flocken  
250 g Weizenmehl  
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
1 gestr. TL Dr. Oetker Natron  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Pr. Salz  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Ei (Größe M)  
150 g Joghurt  
75 ml Milch

### Zum Bestreuen:

2 EL 5-Korn-Flocken

## Wie backe ich Müsli-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Frische Früchte verlesen. Nüsse grob hacken und 2 EL davon mit den Flocken zum Bestreuen mischen und beiseitestellen. Getrocknete Sauerkirschen ebenfalls grob hacken. Papierbackförmchen in die Mulden setzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



② **All-in-Teig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, **außer** Nüsse, getrocknete Früchte, Flocken und das Beerenobst, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Gehackte Nüsse, Trockenfrüchte und Flocken kurz unterrühren. Je 1 EL Teig gleichmäßig in die Muffinmulden füllen. Frisches oder tiefgekühltes Beerenobst darauf verteilen und dann den restlichen Teig darauf verteilen. Flocken-Nuss-Mischung aufstreuen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

③ Muffins erst nach 10 Min. aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Muffins nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

