

MÜSLI-MUFFINS

12 Stück

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl (nach Geschmack T 405 oder T 1050)

2 TL Reinweinstein Backpulver

125 g weiche Margarine oder Butter

100 g Zucker

10 g Bourbon-Vanillezucker

1 Ei

150 g Crème légère

125 ml Milch

1 Prise Salz

180 g Dinkel-Knuspermüsli (oder eine Sorte nach Wunsch)

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Übrige Zutaten - bis auf das Müsli- hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Anschließend das Müsli gleichmäßig unterheben.

Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

Nach dem Backen die Muffins noch etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Die Muffins dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.