

**Genießen**

**Christina Speißer-Eberhardinger**

**Donnerstag, den 06.10.2022**

**Bircher Müsli-Muffins**

**Für 12 Stück**

**Zutaten:**

**Für das Bircher Müsli:**

- 4 EL feine Haferflocken (40 g)
- 200 ml Milch
- 1 Bio-Zitrone, der Saft davon
- 75 g ungeschälte Mandeln
- 1 großer Apfel (oder 2 kleinere; z. B. Elstar)
- 2 EL flüssiger Honig

**Für die Muffins:**

- 1/2 Vanilleschote
- 100 g weiche Butter
- 80 g flüssiger Honig
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Mehl (Type 405)
- 2 TL Backpulver
- 20 g Cranberrys (alternativ Rosinen)



**Außerdem:**

- 1 Muffinblech (mit 12 Mulden)
- weiche Butter zum Fetten der Form

**Zubereitung:**

1. **Am Vortag** für das **Bircher Müsli** Haferflocken, Milch und 2-3 Esslöffel Zitronensaft in einer Schüssel mischen und abgedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Am **nächsten Tag** die Mandeln grob hacken. Apfel waschen, trocknen und ungeschält auf der groben Seite einer Haushaltsreibe bis zum Kernhaus reiben und sofort mit 2-3 EL Zitronensaft mischen. Honig, Mandeln und Apfel unter das Müsli rühren.
3. Für die **Muffins** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Muffinblech einfetten.
4. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Butter, Honig, 1 Prise Salz und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers hell-schaumig rühren. Eier jeweils 30 Sekunden unterrühren.
5. Mehl, Backpulver und Cranberrys mischen. Abwechselnd mit dem Bircher-Müsli unter die Buttermischung rühren. Teig mit einem Teigschaber auf die vorbereiteten Muffinmulden verteilen und auf dem Rost in der Ofenmitte 20-25 Minuten backen.
6. Muffins im Blech auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus den Mulden lösen und vollständig auskühlen lassen.