

## Birnen - Haferflocken - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
200	Gramm	Birnen (frisch oder aus dem Glas)
100	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Gem. Zimt
1	Prise	Gem. Nelken
1	Prise	Salz
150	Gramm	Haferflocken
1		Ei
60	ml	Neutrales Öl
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
250	ml	Milch
		Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Frische Birnen schälen und von den Kerngehäusen befreien, Birnen aus dem Glas abtropfen lassen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit Zimt, Nelken, Salz und Haferflocken mischen. Das Ei mit Öl, Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren. Die Mehlmischung und die Birnenstückchen unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. Nach 20 bis 25 Minuten Backzeit die Muffins etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben