

Cappuccino - Muffeins 1 +

Zutaten für: 12 Stück

FÜR DIE STREUSEL

3	Essl.	Feine Haferflocken
3	Essl.	Brauner Zucker
1	Essl.	Geh. Mandeln
1	Essl.	Butter

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Mehl mit Weizenkeimen
50	Gramm	Gem. Haselnüsse
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Brauner Zucker
2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Instant- Cappuccinopulver
1	Messersp.	Salz
1	groß.	Ei
200	ml	Milch
50	ml	Pflanzenöl
		Außerdem
		Zucker und Zimt zum Bestreuen

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Muffeinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Für die Streusel in einer kleinen Schüssel Haferflocken, Zucker und Mandeln mischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles so lange verrühren, bis sich grobe Krümel bilden.
3. In einer zweiten Schüssel für den Teig Mehl, Haselnüsse, Vanillezucker, Zucker, Backpulver, Cappuccinopulver und Salz gründlich mischen.
4. Ei, Milch und Öl verquirlen und unter die Mehlmischung rühren. Die Muffeinmulden zu etwa 2/3 mit Teig füllen und die Haferflockenstreusel darauf verteilen.
5. Die Muffeins im Backofen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten backen, bis ihre Oberfläche fest und goldbraun geworden ist.
6. Die Muffeins aus dem Backofen nehmen, in der Form kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen. Zucker und Zimt mischen, die Muffeins damit bestreuen.