

Cornflakes - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

1		Ei
250	Gramm	Buttermilch
60	ml	Pflanzenöl
100	Gramm	Rosinen
1	Essl.	Ger. Orangenschale
80	Gramm	Brauner Zucker
50	Gramm	Cornflakes
120	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1 1/2	Teel.	Salz

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Ein Muffinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen. Ei, Buttermilch und Öl in einer hohen Schüssel gründlich verrühren. Rosinen, Orangenschale und Zucker hineinrühren.
2. Cornflakes in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz darüber rollen, um die Flakes grob zu zerkleinern. Die Brösel dann unter die Ei-Öl-Mischung mengen.
3. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und nach und nach mit einem Rührlöffel unter die Cornflakesbasis rühren.
4. Die Muffinmulden zu etwa 2/3 mit Teig füllen. Die Muffins im Backofen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180°C) etwa 20 Minuten backen.
5. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann herauslösen und am besten lauwarm servieren.