

Guten - Morgen - Muffins

Zutaten für: 12 Stück

80	Gramm	Zermahlene Cornflakes oder Crunchy-Nut-Cornflakes
40	Gramm	Feine Haferflocken
50	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
180	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Zimtpulver
		Salz
1		Ei
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Butter
2	Essl.	Zitronensaft
250	Gramm	Buttermilch

ZUM VERZIEREN

75	Gramm	Puderzucker
1-2	Essl.	Zitronensaft
	Ein paar	Cornflakes

Anleitung:

Den Backofen auf 180 C (Umluft 160 C) vorh. Die fein zermahlene Cornflakes in eine Schüssel geben, mit den Haferflocken und den Nüssen vermischen. Das Mehl, das Backpulver, das Natron, das Zimt und 1 Prise Salz dazugeben, alles gut verrühren. Das Ei in neue Schüssel mit einem Schnee-besen mit Zucker und Vanillezucker verquirlen. Die geschmolzene Butter und zum Eigemisch geben. Zitronensaft und Buttermilch ebenfalls unter das Eigemisch rühren. Das Mehlgemisch zum Eigemisch geben. Vorsichtig und nur so lange alles mit einem Rührlöffel verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig gleichmäßig in die Muffinsformen füllen und das Blech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben. Die Muffins ca 25 Min.backen, den Gartest nicht vergessen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und abkühlen lassen. Wer Lust hat, kann die Muffins mit den obigen Zutaten noch extra Verzieren.

Anmerkung: Cornflakes lassen sich gut zermahlen, wenn man sie in einen Gefrierbeutel füllt, die Tüte mit einem Gummiband verschließt und dann mit dem Nudelholz zerdrückt, bis die Cornflakes klein und fein sind