

## Hafer - Muffeins mit Zimt

Zutaten für: 12 Stück

80	Gramm	Kleinblättrige Haferflocken
250	ml	Bio- Hafer- Drink (z. B. von Vitaquell)
3	Essl.	Zitronensaft
125	Gramm	Feines Maismehl
125	Gramm	Mehl (Type 550)
1	Pack.	Backpulver
50	Gramm	Pflanzenmargarine
80	Gramm	Brauner Zucker
1	Prise	Salz
3		Eier
2	Essl.	Zucker
		Zimt
2	Essl.	Großblättrige Haferflocken

### Anleitung:

1. Haferflocken, Hafer- Drink und Zitronensaft mischen. Zugedeckt ca. 45 Min. quellen lassen. Anschließend die überschüssige Flüssigkeit abgießen.

2. Margarine, braunen Zucker, Salz und Eier ca. 5- 8 Min. cremig rühren. Beide Mehle und Backpulver in einer Schüssel mischen. Erst eingeweichte Haferflocken, dann Mehlmischung unterrühren.

3. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Papiermanschetten in eine 12er- Muffeinform geben. Den Teig esslöffelweise darin verteilen. Zucker und Zimt mischen. Teig mit Haferflocken und Zimtzucker bestreuen. Muffeins 25- 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Pro Stück Ca. 200 kcal, E 5 g, F 6 g, KH 31 g

Zubereitung: 20 Min., Backen: 25- 30 Min.