

## Kleine Marillen-Mandel-Muffins

Klein, aber oho! Das Rezept für kleine Marillen-Mandel-Muffins bietet einen ausgewogenen Snack, den kleine wie große Naschkatzen nur zu gerne verputzen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|        |                                        |
|--------|----------------------------------------|
| 300 g  | <a href="#">Haferflocken</a>           |
| 120 g  | Mandeln (gemahlene)                    |
| 300 ml | <a href="#">Joghurt</a>                |
| 50 ml  | Melasse                                |
| 50 g   | <a href="#">Zucker</a> (braunen)       |
| 50 g   | <a href="#">Butter</a>                 |
| 1 Stk. | <a href="#">Ei</a>                     |
| 120 g  | Mehl                                   |
| 120 g  | Vollkornmehl                           |
| 1.5 TL | Backpulver                             |
| 0.5 TL | Natron                                 |
| 0.5 TL | <a href="#">Salz</a>                   |
| 0.5 TL | Zimt                                   |
| 0.5 TL | Muskatnuss                             |
| 150 g  | <a href="#">Marillen</a> (getrocknete) |
| 100 g  | Mandelblättchen                        |
| 1 Stk. | <a href="#">Muffinform</a>             |

## Zubereitung

1. Für kleine **Marillen-Mandel-Muffins** den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Haferflocken mit Mandeln und Joghurt verrühren und ca. 5

Minuten ruhen lassen.

2. Währenddessen in einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Muskatnuss mischen. Melasse, brauner Zucker, Butter und Ei in die Joghurtmasse rühren. Dann die Mehlmischung unterheben.
3. Marillen sehr klein würfeln und zusammen mit den Mandelblättchen in den Teig rühren. Die Papierförmchen zu etwa 3/4 mit dem Teig füllen und jeweils ein paar Haferflocken darüber streuen.
4. Die Muffins im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 10 Minuten stehen lassen. Erst dann die Förmchen aus dem Blech heben und bis zum Servieren auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

## Tipp

Wer mag, kann kleine Marillen-Mandel-Muffins mit Rosinen verfeinern.