Hafer-Mandel-Muffins

Die Hafer-Mandel-Muffins schmecken einfach köstlich und gelingen mit diesem Rezept immer.

Verfasser: DieBackprinzessin

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: DieBackprinzessin

Zutaten

3 Stk.	Eier
100 g	Hafermark (= gemahlene Haferflocken)
90 g	Mandeln (gerieben)
80 g	Kokosraspeln
30 g	Vollkorndinkelmehl
1 TL	Natron (oder Backpulver)
80 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Mandelmilch
80 ml	Öl
50 g	Cranberries
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Cranberries zerkleinern bzw. halbieren und in die Mandelmilch geben, damit sie dann schön saftig werden. Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl in eine Schüssel geben und schaumig rühren.

2. Hafermark, Mandeln, Kokos, Mehl und Natron in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Mit der Mandelmilch und den Cranberries in den Teig geben und kurz unterrühren.

3. Teig in Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad, Ober-/Unterhitze ca. 25 min backen.

Tipp

Die Hafer-Mandel-Muffins kommen auf jeder Party gut an.