Weizenkleie-Honig-Muffins

Die Weizenkleie-Honig-Muffins mit Vollkornmehl sind rasch gebacken. Dein Lieben werden die kleinen Mehlspeisen mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

75 g	Weizenkleie
240 ml	Buttermilch
80 ml	neutrales Pflanzenöl
1 Stk.	Ei
3 EL	Honig
1 TL	Vanilleextrakt
70 g	Weizenmehl, glatt
70 g	Dinkelvollkornmehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 Prise	Salz
150 g	Rosinen

Zubereitung

1. Für die **Weizenkleie-Honig-Muffins** vermischst du zunächst die Weizenkleie mit Buttermilch und stellst es zur Seite. Währenddessen heizt du den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und legst das 12er Muffin-Backblech mit Papierförmchen aus.

2. In einer mittelgroßen Schüssel verrührst du das neutrale Pflanzenöl mit Ei, Honig und Vanille mit einem Schneebesen. Dann gibst du die Weizenkleie-Buttermilchmischung hinzu und verrührst alles.

3. In einer großen Schüssel vermischst du beide Mehlsorten, Backpulver, Natron und Salz.

Anschließend gibst du die flüssige Mischung hinzu und rührst nur so lange, bis keine Mehlklumpen mehr zu sehen sind. Zuletzt die Rosinen unterheben.

4. Jetzt den Teig in die Muffinförmchen füllen und für 18-20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit einem Zahnstocher oder Holzspieß, Stäbchenprobe machen. Lass die Muffins für 10 Minuten in der Form auskühlen, nimm sie dann aus der Form, um sie auf dem Gitter ganz auskühlen zu lassen.

Tipp