

Mürbeteig-Zimtsterne

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Muffins

1 c Haferflocken
1 c Mehl, ungebleicht
1/2 ts Salz
1/2 c Rosinen, gehackt
1 lg Ei
3/4 c Milch
1 tb Backpulver
1/4 c Zucker
1/2 c Gehackte Nüsse
1/4 c Pflanzenöl

* QUELLE

- amerikanisches Rezept,
- übersetzt und gepostet
- H.Thomas, März 1996

Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen und gut verrühren. In einem anderen Gefäß Eier, Milch und Öl gut verschlagen. Zu den trockenen Zutaten geben und nur kurz mischen bis die trockenen Zutaten benetzt sind. Der Teig muss klumpig sein!

Die gefetteten Förmchen zu 2/3 füllen und 30 Minuten, oder bis die Muffins braun sind, backen.

Das Öl kann man durch zerlassene Butter ersetzen, statt Rosinen kann man gehackte Datteln oder Aprikosen oder eine Mischung nehmen.