



# Müsli-Muffins mit Heidelbeeren



Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 12 Portionen

Butter	80 g
Heidelbeeren	150 g
Bananen	1 St.
Buttermilch	150 ml
Eier	1 St.
Honig	60 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Knusper Müsli	100 g
Backpulver	1 TL
Vanillinzucker	20 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, Pürierstab, Muffinform

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und abkühlen lassen.
2. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Banane schälen und in einem hohen Gefäß mit Buttermilch fein pürieren.
3. In einer Schüssel Ei, Honig und abgekühlte Butter miteinander verrühren. Mit Mehl, Müsli, Backpulver und Vanillinzucker mischen. Heidelbeeren zugeben. Bananenmilch mit einem Löffel so unterrühren, dass der Teig gerade bindet.
4. Auf ein mit Papierförmchen ausgekleidetes Muffinblech verteilen. Im Backofen ca. 35–40 Min. hellbraun backen. Müsli-Muffins mit Heidelbeeren leicht abkühlen und lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	203 kcal		
Kohlenhydrate	30 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	4 g	Fette	8 g