

Zimt - Muffins



Zutaten für 10-12 Muffins:

175 g Weizenmehl glatt

1 Päckchen Backpulver

1/2 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zimt

125 g brauner Zucker

125 ml Sojamilch

Wahlweise 250 g Tiefkühl-Himbeeren oder anderes Obst

Wahlweise Haselnusskrokant oder ähnliches zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Papierformen für Muffins in einer Muffinform auslegen, oder die Vertiefungen der Muffinform mit Margarine einfetten.

Alle Zutaten (bis auf die Tiefkühl-Himbeeren, das Obst und das Haselnusskrokant) in einer Rührschüssel zu einem homogenen Teig verrühren, und anschließend die Früchte unterheben. Den Teig nun gleichmäßig in die vorgefertigte Muffinform füllen. Nach Belieben mit Haselnusskrokant oder ähnlichem bestreuen.

Jetzt die Muffins für etwa 25 bis 30 Minuten bei 200°C backen, bis diese aufgegangen und goldbraun sind. Auskühlen lassen, oder gleich warm genießen. Vor dem Servieren können die Muffins ev. auch mit Staubzucker bestäuben.