



Himbeer-Haferflocken-Muffins

Ergibt: 6 kleine Muffins

Zutaten:

80 g Haferflocken

150 g Skyr

1 TL Backpulver

1 Ei, Größe L

1 Handvoll Himbeeren

einige Tropfen Flavour Drops Vanille

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Sechs Muffinförmchen zurecht stellen. (Ich nehme die Silikon-Muffinförmchen, die es mal bei Tchibo gab, Durchmesser ca. 7 cm, für euch zur Info, damit ihr wisst, wie groß die Muffins sind.)
2. Haferflocken, Skyr, Backpulver, Ei und Vanille Flavour Drops (Menge nach Belieben) miteinander zu einem Teig verrühren und diesen in die Muffinförmchen füllen. Darauf die Himbeeren geben (bei meinen Riesenhimbeeren passen gerade mal drei in jedes Förmchen).
3. Für ca. 20 – 25 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind.