

## Rezept: Breakfast Muffins

Für 12 Stück

160 g glattes Mehl (vorzugsweise W 700)  
2 TL (Weinstein-)Backpulver  
1/8 TL Salz  
70 g gemahlene Mandeln  
3 EL Hafer- oder Dinkelflocken (20 g)  
140 g brauner Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1/3 TL gemahlener Zimt  
1/8 TL geriebene Muskatnuss  
120 g zerlassene Butter  
2 Eier (M)  
180 ml warmes Wasser  
1/2 Birne (90 g Fruchtfleisch)  
6 große Erdbeeren, gewaschen und entkelcht (115 g)  
Eine Hand voll Heidelbeeren (optional)  
3 EL Mandelblättchen (15 g)  
1-2 EL feiner Kristallzucker



Außerdem: Papierförmchen oder etwas Butter und Mehl für das Muffinblech

1. Das Mehl mit dem Backpulver, Salz, den Mandeln, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker, Zimt, und Muskatnuss in einer Schüssel gründlich mischen.
2. In einer zweiten Schüssel die Eier leicht verquirlen und mit der zerlassenen, leicht abgekühlten Butter und 180 ml warmem Wasser vermischen.
3. Die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und in kleine Stücke schneiden (achteln).
4. Die trockenen Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben und behutsam unterziehen. Zu langes Rühren macht die Muffins zäh. Anschließend die Birnenstücke unter die Masse heben.
5. Die Vertiefungen eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder buttern und mehlen. Die Muffinformen bis zur Hälfte mit Teig füllen, dann halbe Menge der Erdbeerstücke gleichmäßig darauf verteilen.
6. Mit dem restlichen Teig auffüllen - die Vertiefungen sollen zu drei Vierteln gefüllt sein. Auf jeden Muffin einige Erdbeerstücke und nach Belieben Heidelbeeren legen, diese mit Mandelblättchen und feinem Zucker bestreuen.
7. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Muffins 25-30 Min. im Ofen backen. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen mittig in einen Muffin stechen. Wenn beim

Herausziehen kein Teig daran haftet, sind sie fertig. (Ursula Schersch, derStandard.at, 20.8.2014)