



## Einkorn-Müsli-Muffins mit getrockneten Birnen



 Arbeitszeit: 20 min

 Koch- & Backzeit: 22 min

 12 Muffins

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 115g Butter
- 140g Ahornsirup
- 140g Apfelmark
- 2 Eier
- Mark von 1 Vanilleschote
- 225g Einkorn-Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 100g getrocknete Birnen
- 4EL kernige Haferflocken
- 2EL Leinsamen
- 3EL Sonnenblumenkerne

### Zubereitung

Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter schmelzen. Zusammen mit dem Ahornsirup, dem Apfelmark, den Eiern und dem Mark von einer Vanilleschote vermengen.

Das Einkorn-Mehl, das Backpulver, den Zimt und das Salz hinzugeben und alles zügig zu einem glatten, dicken Teig verkneten. Die getrockneten Birnen klein hacken und rasch unter den Teig heben.

Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen bestücken und den Teig gleichmäßig auf die 12 Formen verteilen. Die Haferflocken, Leinsamen und Sonnenblumenkerne darauf verteilen.

Die Muffins für 18-22 min backen, bis sie außen goldbraun und innen durchgebacken sind.

