



Cornflakes-Streusel-Muffins

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für 12 Muffins):

Teig

40 g Cornflakes
150 ml Vollmilch
1 TL Vanilleextrakt (nach Belieben)
150 g kernlose blaue Trauben (gewaschen, getrocknet und halbiert)
160 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz oder Vanillesalz
125 g Butter, weich
50 g brauner Zucker
2 Eier

Streusel

70 g Cornflakes, grob zerstoßen
20 g brauner Zucker
1 Prise Salz
45 g Butter, weich

Zum Bestreuen

1 EL Zucker mit ½ TL Zimt vermischt (nach Belieben)

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel die Milch zu den Cornflakes geben, dann den Vanille Extrakt. Beiseitestellen. Das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver und dem Salz oder Vanillesalz mischen und beiseitestellen.

Für die Streusel die Cornflakes mit Zucker und Salz mischen. Dann kurz die Butter einarbeiten, bis lockere Streusel entstehen.

Den Backofen auf 185 Grad (Umluft) vorheizen und ein Muffinblech mit Backpapier auslegen oder leicht einbuttern.

In einer großen Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Eier dazugeben und die Masse weiterschlagen, bis sie hell und luftig ist. Die Milch-Cornflakes-Mischung dazugeben und noch kurziterrühren. Mit einem Gummispatel die Mehlmischung unterziehen, gefolgt vom Obst. Nur so lange rühren, bis der Teig gerade zusammenkommt.

Mit einem Eiscremeportionierer oder einem Esslöffel Teigportionen abstechen und in die Muffinformen verteilen. Auf jeden Muffin Streusel geben und nach Belieben etwas Zimt und Zucker. Im vorgeheizten Ofen 17 bis 19 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind.

Andere passende Obstsorten:

Heidelbeeren, Himbeeren, Äpfel oder Birnen (entkernt und klein geschnitten),
Pflaumen/Zwetschgen (entkernt und klein geschnitten)