

saftige Streuselmuffins

Zutaten (12 Stück):

Für den Teig

- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 80 g Dinkelflocken
- 100 ml Sahne
- 70 ml Milch
- 80 ml Olivenöl
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 300 g Früchte (z.B. Kirschen, Heidelbeeren, Blaubeeren)
- 80 g Zucker

Für die Streusel

- 120 g weiche Butter
- 8 EL Dinkelvollkornmehl
- 8 EL Zucker

Anleitung:

- 1) Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2) Früchte waschen, ggf. halbieren und entkernen.
- 3) Alle Zutaten (bis auf die Früchte) in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.
- 4) Die Früchte unterrühren.
- 5) Den Teig in Muffinförmchen füllen, die Masse dabei auf alle 12 Formen gleichmäßig verteilen.
- 6) Butter, Mehl und Zucker mit der Hand zu einer Streuselmasse verkneten.
- 7) Die Streusel über den Muffinteig bröseln.

- 8) *Alles für ca. 20-25 Minuten im Backofen goldbraun backen.*
- 9) *Fertige Muffins aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.*