

Frühstücksmuffins mit Beeren und Heidelbeerjogurt

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 10 Muffins:
2 reife Bananen
200 g Haferflocken
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
150 ml ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch 3,8% Fett
40 g Honig
150 g frische Beeren (z.B. Himbeeren und Blaubeeren)
250 g ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Heidelbeere 3,8% Fett

So geht's

1. Zunächst den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2. Bananen, Haferflocken, Backpulver, Zimt, die **ANDECHSER NATUR Frische Bio-Milch 3,8%** Fett und den Honig in einen Mixer oder Zerkleinerer geben und mixen bis ein homogener Teig entsteht -die Haferflocken können ruhig noch etwas kernig sein für mehr Biss.

3. Anschließend vorsichtig die Beeren unter den Teig heben und diesen dann auf 10 Muffinförmchen verteilen.

4. Die Frühstücksmuffins für etwa 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und leicht

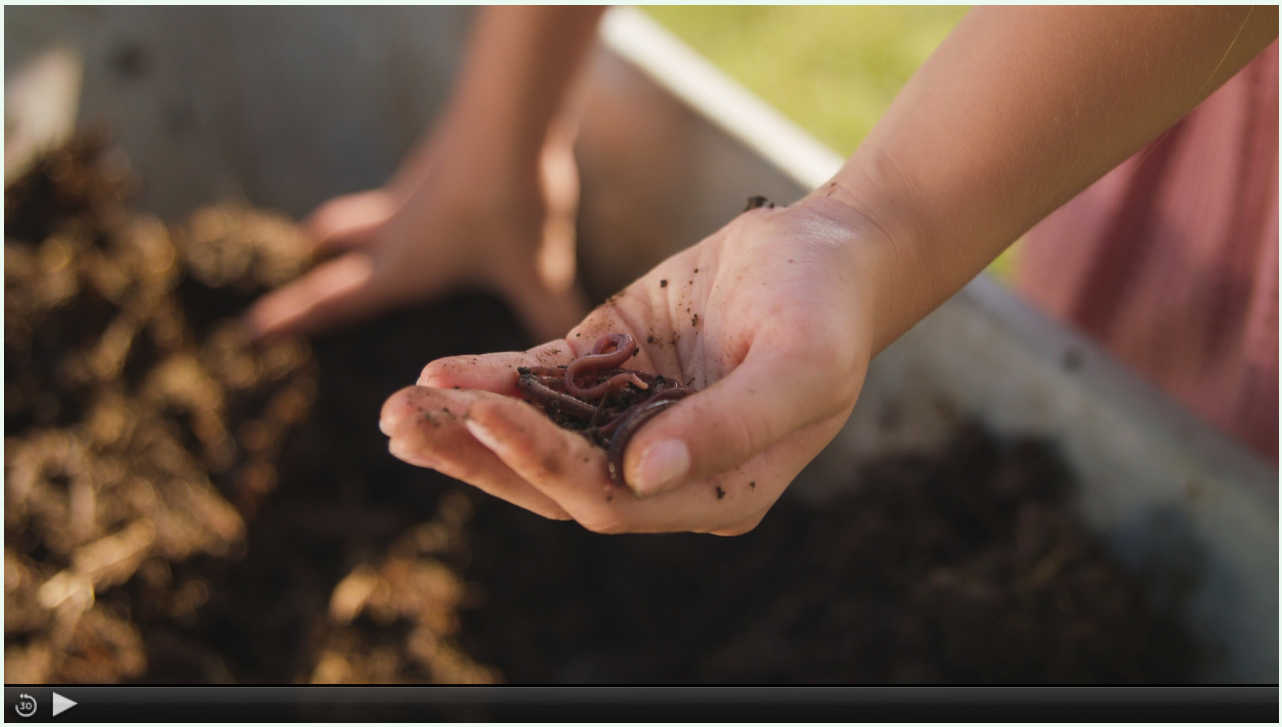
abkühlen lassen. Noch lauwarm mit **ANDECHSER NATUR demeter Jogurt mild Heidelbeere** toppen und servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

