

REZEPT

# Pflaumen-Joghurt-Haferflocken-Muffins mit nutella®

Leicht

40 min



## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### Für den Teig:

- 275 g Mehl
- 100 g Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 220 g Zucker
- 1 Ei
- 125 ml Olivenöl
- 150 g Naturjoghurt
- 300 g Pflaumen
- 180 g nutella®

### Utensilien:

- 1 Muffinform
- 12 Muffin-Papierförmchen
- 1 große Schüssel
- 1 Schneebesen
- 1 Messer
- 1 Schneidebrett
- Holzlöffel



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG



1

Mehl, Haferflocken, Backpulver und Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Ei, Olivenöl und Naturjoghurt hinzufügen. Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Pflaumenstückchen unterrühren und alles gut vermengen.



2

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze/180°C Umluft). Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Den Teig in die Förmchen verteilen.



3

Die Muffins ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann zum vollständigen Auskühlen auf ein Kuchengitter heben. Die abgekühlten Muffins mit nutella® garnieren.

# Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept