

## **Süßkartoffelmuffins**

von Lena und Hannah Puke aus Münster-Wolbeck

**Anmerkungen:** Die Maßeinheit Tasse (amerikanisch „Cup“) entspricht einem Volumen von knapp 250 ml.

### **Zutaten für den Teig (ergibt etwa 18 Stück):**

- 1 Tasse Haferflocken
- 1 Tasse Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Muskat
- 1 Tasse gekochte und zu Brei zerdrückte Süßkartoffel
- 3/4 Tasse brauner Zucker
- 1/3 Tasse neutrales Öl
- 1/4 Tasse Milch
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Aroma
- 1/2 Tasse Schokostückchen

### **Zutaten für das Topping:**

- 1/4 Tasse Haferflocken
- 1/4 Tasse Mehl
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 1 EL geschmolzene Margarine oder Butter
- 1 TL Vanille-Aroma

### **Zubereitung:**

Die Süßkartoffel schälen, in kleine Stückchen schneiden und weich kochen, so dass man sie mit einer Gabel zu Brei zerdrücken kann. In der Regel reicht für die Menge, die hier benötigt wird, eine Süßkartoffel.

Die trockenen Zutaten werden vermischt: also die Haferflocken, das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Muskat. Nun den Süßkartoffelbrei dazu geben. Außerdem den Zucker, das Öl, die Milch, ein Ei und Vanille-Aroma. Alles zu einem glatten Teig verrühren und zum Schluss die Schokostückchen unterheben.

Die Muffinform einfetten oder mit kleinen Papierförmchen auslegen und den Teig verteilen. Die einzelnen Förmchen sollten nur zu etwa zu 3/4 gefüllt sein, denn es fehlt noch ein Topping.

Dafür die entsprechenden Zutaten (Haferflocken, Mehl, Zucker, Margarine und Vanille-Aroma) gut miteinander vermischen. Diese Masse nun auf den Teig geben. Die Muffins backen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten.

**Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!**

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: [studio.muenster@wdr.de](mailto:studio.muenster@wdr.de). Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.