# Müsli-Muffins

Zutaten für ca. 12 Muffins:

- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 2 Eier
- 50 g Haferflocken
- 120 g getrocknete Datteln
- 250 g Magerquark
- 2 kleine Äpfel ohne Schale
- 80 g Walnüsse
- 80 ml Rapsöl
- ½ Teelöffel Ceylon Zimt
- 2 TL Backpulver

Zubereitung:

Dinkelvollkornmehl, Backpulver und Zimt vermischen. Die Trockenfrüchte und die Walnüsse zerkleinern. Die Äpfel waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden und mit den Trockenfrüchten, den Walnüssen und den Haferflocken mischen.
Nun den Quark mit den Eiern und dem Öl glattrühren. Zügig die Mehlmischung und die anderen Zutaten unterrühren. Den Teig in 12 Muffinförmchen füllen und bei 180 ° C ca. 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Guten Appetit 😊