



Müsli-Brownies

Zutaten

für 12 Brownies

50 g getrocknete Aprikosen

150 g Apfel, mit Schale

100 g Banane

15 g Zitronensaft

125 g weiche Butter

70 g Honig

2 Eier

20 g Milch

80 g Joghurt

1 TL Zimt

200 g Mehl



80 g Kernige Haferflocken

1/2 TL Backpulver

50 g Haselnüsse, ganz

Notwendiges Zubehör

Brownieform

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen und die **Brownieform** mit Kokos- oder Rapsöl einfetten.
2. Die Aprikosen ganz fein zerkleinern (4 sek./St. 6) und umfüllen. Apfel, Banane und Zitronensaft ebenfalls zerkleinern (4 Sek./St. 4) und zu den Aprikosen geben.
3. Butter, Honig, Eier, Milch, Joghurt und Zimt verrühren (30 Sek./St. 4).
4. Mehl, Haferflocken und Backpulver zugeben und alles verrühren (12 Sek./St. 4). Zum Schluss die Aprikosen-Obstmischung und die Haselnüsse unterheben.
5. Teig in die vorbereitete Brownieform füllen und die Brownies 20-25 Minuten (180 °C) backen. In der Form abkühlen lassen und servieren.

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®. Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)



Julia Will
selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>