

# Coffee Cake Muffins

gluten  
frei

## ZUTATEN

- 220g Glutenfreies Mehl
- 110g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 110ml Milch
- 30g Öl
- 110g Zucker
- 1/2 TL Zimt



## ZUBEREITUNG

Zuerst den Backofen auf 190°C vorheizen. Inzwischen das Backblech ausfetten oder mit Förmchen auslegen. Dann Zucker und Zimt vermischen und beiseite stellen.

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Danach Ei, Milch und Öl beimengen und so lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Danach die Förmchen zur Hälfte mit der Masse befüllen, einen Teelöffel der Zucker-Zimt-Mischung als Zwischenschicht darüber streuen und dann den restlichen Teig dazu geben, bis die Förmchen ca. 3/4 gefüllt sind. Oben drauf nochmals eine Schicht der Zucker-Zimt-Mischung streuen.

Abschließend werden die Muffins ca. 20-25 Minuten gebacken, bis sie schön goldbraun sind.