JUGEND RAUM GEBEN!

Apfel-Muffins

Herbstzeit ist Apfelzeit und man kann sie nicht nur zu einem Blechkuchen oder Mus verarbeiten - kleine Apfel-Muffins sind schnell gemacht und seeeehr lecker!!

Liebe Grüße von Marie und Susanne

Ihr benötigt dazu: (ca. 24 Stück)

- 520 g Mehl (gerne mindestens die Hälfte Vollkorn)
- 4 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 2 TL Zimt
- 500 g Äpfel
- 2 Eier
- 280 g braunen Zucker (oder Rohrohzucker)
- 250 g Butter oder Margarine oder Öl
- 560 g Buttermilch oder Milch oder Joghurt
- wer mag, kann zum Schluss noch 120 g Rosinen unterrühren

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und wenn gewünscht schälen. Die Viertel in kleine Stücke schneiden.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffinbleches einfetten oder Papier- oder Silikonförmchen hineinsetzen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, dem Zimt und, wenn gewünscht, den Rosinen mischen.

Die Eier in einer anderen Schüssel leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Fett und das Milchprodukt dazugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung unterrühren. Zuletzt die Äpfel vorsichtig unterrühren.

Den Teig sofort in die Blechvertiefungen einfüllen. Im Backofen (Mittlere Schiene) in 20-25 Minuten goldgelb backen.

Die Muffins im Backblech 5 Minuten ruhen lassen.