Rezept

Apfel-Zimt-Muffins

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	säuerliche Äpfel
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 TL	Zimtpulver
2	Eier
7 EL	Milch
	Fett für die Form
1 EL	Zitronensaft
175 g	Zucker
1/2 TL	Natron
1/4 TL	Salz
150 g	weiche Butter
1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Muffinblech fetten und kalt stellen. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen.

3. Eier verquirlen. Butter hinzufügen und gründlich unterrühren. Milch darunter rühren. Die Mehlmischung zügig unterrühren. Apfelstücke unterheben.

4. Teig in die Vertiefungen der Form füllen. Im Backofen (Mitte) 25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auskühlen lassen.

5. Muffins vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben.