

## Rezept

# Apfel-Zimt-Muffins

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Muffins, am 16.09.2024

## Zutaten

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

## 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.