

Rezept

Müsli-Muffins mit Äpfeln

Ein Rezept von Müsli-Muffins mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter oder ungehärtete Margarine	80 g Honig
2 Eier (Größe S)	100 g Weizenmehl (Type 1700)
2 TL Backpulver	150 g Müslimischung ohne Zucker
2 kleine säuerliche Äpfel	1 TL Zitronensaft
50 ml Apfelsaft	Fett für die Muffinsform oder Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Muffinsform fetten oder Papierförmchen in die Mulden setzen. Form auf ein Backblech stellen.
2. Das Fett mit dem Honig cremig rühren. Die Eier unter die Fettmasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Müsli mischen. Die Äpfel waschen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und Viertel grob raspeln. Apfelraspel mit Zitronen- und Apfelsaft vermischen. Alle Zutaten rasch mischen.
3. Den Teig in die Muffinsform füllen und die Muffins in 20-25 Min. goldbraun backen. Evtl. die letzten 5 Min. abdecken.