

## Apfel-Muffin

### Description

(für 14 Stück/2,5/2 P.)

#### Zutaten:

250 g Äpfel

2 EL Zitronensaft

250 g Mehl

2 TL Backpulver

½ TL Natron

1 Ei

125 g Zucker / Stärke

1 P. Vanillezucker

80 ml Pflanzenöl / 30 ml Milch

250 g Naturjoghurt / fettarm

default watermark

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Backformchen in das Muffinblech setzen.
2. Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und alles in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermengen.
3. Das Ei verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Milch, Joghurt und Apfelwürfel mit dem Ei zur Mehlmischung geben. Den Teig in die Formchen füllen und glatt streichen.
4. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 min. backen. Anschließend die Muffins ca. 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 59 min.

Pro Portion ca.: 433 kcal/1810 kJ, 10 g E, 5 g F, 85 g KH

### Category

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juni 15, 2017

**Author**

jeanny

*default watermark*