



Apfel-Zimt-Muffins

Description

<â??!moreâ??>

Zutaten 200g Weizenmehl

2 TL Backpulver

1 TL Zimt

Brauner Zucker 1 TL, Rohrzucker (bevorzugt Muscavado)

1 HÃ¼hnerei/er

1 TL Vanillearoma

100ml Milch, fettarm, 1,5 % Fett

50g Halbfettmargarine, 39 % Fett

2 StÃ¼ck, mittelgroÃe Ãpfel

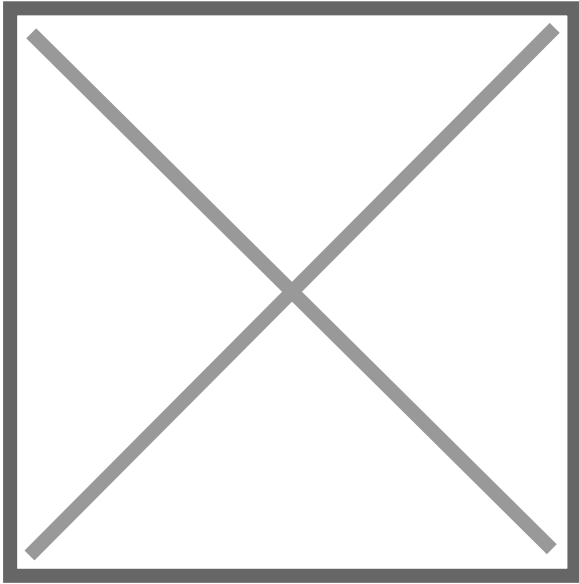
2 EL Zitronensaft

Anleitung

Mehl zusammen mit Backpulver sieben und mit Zimt und Zucker verrÃ¼hren. In einer SchÃ¼ssel Ei mit Vanillearoma, Milch und weiche Margarine schaumig schlagen. Backofen auf 200Â° C (Gas: Stufe 3, Umluft 180Â° C) vorheizen.

Einen Apfel halbieren, entkernen und in 10 dÃ¼nne Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft betrÃ¶pfeln und beiseite stellen. Den zweiten Apfel fein raspeln und mit dem restlichen Zitronensaft vermischen. Die Eimasse mit dem geraspelten Apfel und Rosinen zu der Mehlmischung geben und vorsichtig unterrÃ¼hren.

Die Mischung auf 10 MuffinfÃ¶rmchen verteilen und jeweils mit einer Apfelscheibe verzieren. Im Backofen auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen bis die Muffins aufgegangen und goldbraun gegart sind. Auf einem Rost leicht abkÃ¼hlen lassen und noch warm servieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2019

Author

jeanny

default watermark