Apfel-Zimt-Muffins

Description

default watermark

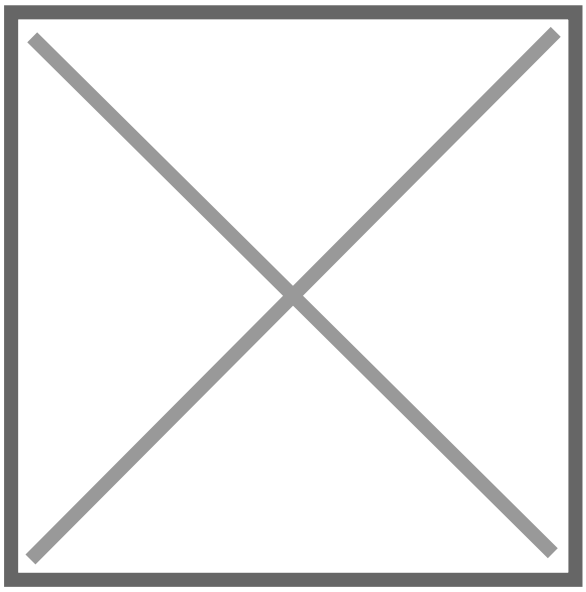
<â??!moreâ??>
Zutaten200g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
Brauner Zucker 1 TL, Rohrzucker (bevorzugt Muscavado)
1 HÃ¼hnerei/er
1 TL Vanillearoma
100ml Milch, fettarm, 1,5 % Fett
50g Halbfettmargarine, 39 % Fett
2 StÃ¼ck, mittelgroÃ?e Ã?pfel
2 EL Zitronensaft

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¤ufeln 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

default watermark

Date Created
Juni 10, 2019
Author
jeanny