

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Apfel Muffins Backen

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

200 g	(1 3/4 cup) Vollkorn- - Haferflocken	1	Teel. Zimtpulver
		2	Äpfel
150 g	(1 cup)	1	Ei
100 g	Weizenvollkornmehl	2	Essl. Öl
1	Essl. (1/2 cup) brauner Zucker	200 ml	(knapp 1 cup) Apfelsaft
1	Teel. Backpulver abgeriebene Zitronenschale		

Eine Muffin Form mit Papier Förmchen auslegen. Die trockenen Zutaten gründlich miteinander vermengen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen.

Mit der Schale fein stifteln. Unter die trockenen Zutaten heben. Das Ei in leicht verschlagen, Öl und Apfelsaft dazugeben, gut verrühren.

Flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und rühren, bis alles gut durchfeuchtet ist.

Teig in die Muffinform geben, dabei die Förmchen bis zum Rand füllen ca. 2 gehäufte El pro Muffin). Bei 175° Umluft (normal ca. 200°C) 20 - 24 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen.

Tipp: Die Muffins schmecken auch lauwarm sehr gut.