

Muffins Rezepte

Apfel Muffins Mit Vanille

Anzahl: 12 Stück

Gattung: Backen, Muffins, Obst

1	Vanilleschote	2	Teel. Flüssiger Honig
1	Pack. Bourbon - Vanillezucker	1	Rezept Grundteig für süße
2	Säuerliche Äpfel (z.B.		- Muffins
	- Boskop; 450 g) (evtl. m		Puderzucker zum Bestäuben

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Muffinsblech bzw. Papierförmchen wie im Grundrezept beschrieben vorbereiten.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Vanillezucker mischen. Äpfel schälen, Achteln, entkernen und in Blättchen schneiden. Mit Honig mischen.

Grundteig zubereiten. Vanillezucker und Äpfel unterrühren. Teig in die Mulden des Muffinsblech bzw. die Förmchen füllen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, herausnehmen. Mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 205 kcal/860 kJ 28 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiß, 9 g Fett