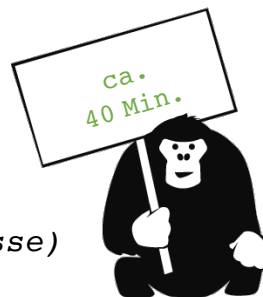


APFELMUFFINS



Zutaten für 10 Personen (ca. 10 Muffins, je nach Grösse)

400 g	Mehl*
300 g	Zucker
6 Stk.	Äpfel, geschält, vierteln und in 2mm Scheiben schneiden
8 EL	Apfelmus
260 g	Butter*
4 TL	Backpulver
3 TL	Zimt

Zubereitung

- Ofen auf 160°C vorheizen. Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
- Butter schmelzen und mit Zucker, 1 TL Zimt und Apfelmus schaumig schlagen.
- Mehl mit Backpulver mischen und mit einem Holzlöffel unter die Buttermasse heben. Die eine Hälfte der Äpfel in den Teig heben und dann den Teig in die Muffinform füllen.
- Die andere Hälfte der Äpfel auf den Teig geben.
- Restlichen Zucker mit 2 TL Zimt vermengen und über die Äpfel streuen.
- Im heissen Ofen ca. 25 Minuten backen.

*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.

Dieses UGA-Rezept wurde entdeckt bei: Springlane, 2019.