

REZEPT FÜR APFEL-ZIMT-MUFFINS



APFEL-ZIMT-MUFFINS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 50 Min.

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- ca. 3 TL Zimt
- 3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 2 Eier
- 50 ml Buttermilch



3990

ZUBEREITUNG

222

Kcal

pro Stück ca.

3.2

Gramm

Eiweiß

30.1

Gramm

Kohlenhydrate

9.5

Gramm

Fett

1. Butter zerlassen, Muffinform damit dünn einfetten, restliche Butter abkühlen lassen. Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und 1 TL Zimt mischen. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Unter die Mehlmischung heben.

2. Eier verquirlen, flüssige Butter und Buttermilch unterrühren. Mit einem Löffel so unter die Mehlmischung ziehen, dass diese gerade gebunden ist.

3. In die Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 30-35 Minuten goldbraun backen. Mit restlichem Zimt bestäuben.