

Feine Apfel-Muffins

Zutaten:

250 g Äpfel
2 El Zitronensaft
250 g Mehlmischung
2 Tl Backpulver
1 Ei
125 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
80 ml Öl
250 g Naturjoghurt



Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. 14 Papierbackförmchen in das Muffins-Blech setzen.

Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Das Mehl mit Backpulver vermengen. Das Ei verquirlen. Zucker, Vanillinzucker, Öl, Joghurt und Apfelwürfel mit dem Ei zur Mehlmischung geben. Den Teig in die Förmchen füllen und glatt streichen. Im Backofen ca. 30 Minuten backen. Anschließend die Muffins ca. 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Kochen,

Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.