Apfel-Muffins

Seit 1978 ist der Apfel-Muffin der offizielle „State Muffin“ New Yorks. Dieses Rezept lässt sich problemlos umsetzen und wird schnell zum süßen Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
260 g	Mehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
80 ml	Pflanzenöl
250 g	Naturjoghurt
130 g	Zucker
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Apfel-Muffins** den Backofen auf 180 Grad Celsius anheizen und die Papierförmchen in ein Muffinblech setzen. Das Muffinblech verhindert eine starke Verformung der Muffins während des Backens.

2. Äpfel gründlich waschen und hälften, um das Kerngehäuse vollständig zu entfernen. Anschließend Äpfel in mundgerechte Stücke schneiden und diese mit dem Zitronensaft versetzen, andernfalls wird der Apfel braun.

3. Mehl, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben und gleichmäßig vermengen. In einer anderen Schüssel Ei mit Zucker und Vanillezucker, Öl und Joghurt kräftig verrühren. Im

Anschluss die Apfelstücke und Mehlmischung unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

4. Teig auf die Förmchen verteilen, um 30 Minuten im Backofen zu bleiben. Vor dem Verzehr überkühlen und auf Wunsch mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Eine weihnachtlich würzige Note erhalten die Apfel-Muffins, wenn etwas Zimt zum Teig gegeben wird.