Apfel-Vollkorn-Muffins

Die fruchtigen Apfel-Vollkorn-Muffins sind rasch gebacken. Das Rezept für die kleinen Mehlspeisen gelingt in einfachen Schritten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
175 g	Naturjoghurt
175 g	Weizenvollkornmehl
80 g	Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse gerieben)
1 TL	Zimt (gemahlen)
2 Stk.	Backpulver
2 Stk.	Äpfel

Zubereitung

1. Für die **Apfel-Vollkorn-Muffins** die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Den Zucker mit Eier cremig rühren. Den Naturjoghurt zugeben und verrühren. Das Vollkornmehl mit geriebenen Nüssen, Backpulver und Zimt vermischen. Abwechselnd mit den Äpfeln in die Masse einarbeiten.

2. Das Muffinblech mit Förmchen auslegen und das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen zirka 15-20 Minuten goldbraun backen. Die Apfel-Vollkorn-Muffins vom Backofen nehmen, auskühlen lassen und aus dem Muffinblech nehmen.

Tipp