Apfel-Zimt Muffins

Die Apfel-Zimt Muffins sind eine wahre Köstlichkeit. Das Rezept für die kleinen Küchen ist einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

125 g	Butter
2 Stk.	Eier
125 g	Zucker
0.5 TL	Zimtpulver
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Äpfel
1 TL	Zimt
1 TL	Zucker
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Apfel-Zimt Muffins** den Backofen auf 160°C vorheizen und das Muffin Blech mit Papierförmchen auslegen.

2. Die Butter erwärmen und schmelzen. Mit dem Zucker, 1/2 Teelöffel Zimt und Eiern in einer Rührschüssel schaumig schlagen.

3. Das Mehl mit Backpulver vermengen, unter die Masse heben und kurz durchrühren. Den Teig in die Muffin Formen füllen.

4. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten in den Teig drücken.

5. Zimtpulver mit Zucker vermischen und über die Muffins streuen. Im Backofen etwas 25 Minuten backen.

Tipp