Apfelmuffins mit Schokolade-Chips

Appetit auf fruchtig-süßes Gebäck? Dann schnell das Rezept für die feinen Apfelmuffins mit Schokolade-Chips zubereiten und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Mehl
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
0.5 TL	Salz
100 g	Butter
250 g	Zucker
2 Stk.	Eier
300 g	Apfelmus
250 g	Schokolade-Chips
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Apfelmuffins mit Schokolade-Chips** zu Beginn das Backrohr auf 190 Grad mit Ober- und Unterhitze anheizen und ein Muffinblech mit Papierformen belegen. Das Mehl mit Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben. Salz zufügen und gut vermischen.

2. In eine zweite Schüssel die Eier schlagen, weiche Butter und Zucker zufügen und glattrühren. Anschließend das Apfelmus unterrühren. Danach die feuchten Zutaten langsam unter die trockenen Zutaten heben und vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Zuletzt die Schokoladen-Chips unterheben.

3. Den Teig in die Formen verteilen (nur bis zur Höhe von zwei Dritteln einfüllen) und auf mittlerer Schiene etwa 30 bis 35 Minuten backen (Stäbchentest durchführen). Herausnehmen, kurz in der Form ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Die Apfelmuffins mit Schokolade-Chips vor dem Servieren mit Staubzucker oder Kakao bestreuen.