Apfelmuffins

Von den Apfelmuffins kann man gar nicht genug backen, so schnell sind sie weg! Mit diesem tollen Rezept gelingen sie sicher.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 Stk.	Äpfel
0.5 Packungen	Backpulver
2 Stk.	Eier
125 g	Margarine
250 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Zucker
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Apfelmuffins** zunächst den Backofen auf 150° Umluft vorheizen. Mehl mit dem Backpulver vermischen. Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln.

2. In einer großen Schüssel Margarine, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Milch sowie Mehl und Backpulver langsam zufügen und solange rühren, bis der Teig glatt ist und keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Apfelstückchen unter den Teig heben.

3. Papierformen bis etwa ein Viertel unter dem Rand mit dem Teig füllen. Auf einem Backblech oder speziellem Muffinblech 20 bis 25 Minuten lang backen.

Tipp

Die Apfelmuffins schmecken mit Puderzucker, Schlagobers oder pur. Auch Vanilleeis passt gut dazu.