

## Feine Apfelmuffins

Die feinen Apfelmuffins gelingen im Handumdrehen. Ein rasches, saftiges Rezept für jeden Tag.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

2 Stk. <a href="#">Äpfel</a>
280 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
0.5 TL Natron
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
75 g <a href="#">Zucker</a>
75 g neutrales Pflanzenöl
200 g Buttermilch
125 ml Apfelsaft
1 Stk. <a href="#">Muffinform</a>

## Zubereitung

1. Für die **feinen Apfelmuffins** das Muffin Blech mit Papiertüten auslegen und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Das Mehl mit Backpulver, Zimt und Natron vermischen.
3. In einer großen Rührschüssel das Ei verquirlen, die Buttermilch, Pflanzenöl, Apfelsaft und Zucker hinzumischen und gut verrühren.
4. Die Mehlmischung hinzufügen und zu einen Teig rühren.
5. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Spalten schneiden.

6. Die Teig Masse in die Formen füllen und die Apfelspalten fächerförmig in den Teig drücken.
7. Im Backofen etwa 25-30 Minuten backen.

## **Tipp**

Die feinen Apfelmuffins mit Staubzucker bestäuben.