Glutenfreie Mandel-Apfel Muffins

Die glutenfreien Mandel-Apfel Muffins sind ein wahres Superfood. Das Rezept für die kleinen Kuchen wird deine Lieben begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

125 g	Mandelmehl
100 g	Mandeln (geschälte, gemahlen)
40 g	Kokosflocken
2 EL	Honig
6 Stk.	Eier
150 g	Butter
2 Stk.	Äpfel
75 g	Rosinen
2 TL	Zimtpulver (ge)
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **glutenfreien Mandel-Apfel Muffins** den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Butter erhitzen und schmelzen, ein wenig abkühlen lassen und mit Eier und Honig

verquirlen.

3. Das Mandelmehl, geriebene Mandeln, Kokosflocken und Zimtpulver in einer großen Rührschüssel vermischen. Die flüssige Masse dazu geben und gut vermischen.

4. Die Äpfel schälen, raspeln mit den Rosinen zum Teig geben. Solange rühren bis eine homogene Teig-Masse entsteht.

5. Muffin Formen mit Teig befüllen und die Oberfläche glatt streichen. Im Backofen 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Die Mandel-Apfel Muffins noch mit Staubzucker bestäuben. Wer keine Rosinen mag, sollte sie weglassen oder anstelle getrocknete Cranberrys verwenden.