

Apfel-Muffins

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

1 Stück Zitrone
400 g Apfel, säuerlich
150 g Butter, weich
150 g Zucker
3 Stück Eier
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Zimt, gemahlen
50 g Mandelblättchen
Puderzucker

Info

Pro Portion

4 g Eiweiss
14 g Fett
29 g Kohlenhydrate
262 kKalorien
1097 kJoule

Lactosearm

Purinarm

ZUBEREITUNG

Ergibt 12 Stück

1 Ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen ausbuttern und kurz kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2 Die Schale der Zitrone dünn abreiben, den Saft auspressen und beides in eine Schüssel geben.

3 Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Scheibchen schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.

4 Die weiche Butter und den Zucker etwa 10 Minuten schlagen, bis eine weisse Creme entstanden ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Ein Ei nach dem anderen unterschlagen.

5 Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Sorgfältig unter die Butter-Ei-Masse ziehen. Zuletzt die Apfelscheibchen und die Mandelblättchen beifügen. Die Masse in das vorbereitete Muffinsblech füllen.

6 Die Apfel-Muffins im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten hellbraun backen. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.