

Apfel-Zimt-Muffins

ZUTATEN

- 250 g Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 250 g Mehl
- 125 g Naturjoghurt (1,5% Fett)
- 125 g Magerquark
- 90 g brauner Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1/2 Pck. gehackte Haselnüsse (ca. 50g)
- 1 Ei
- 4TL Zimt (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft 160°).
- Äpfel waschen und schälen. Anschließend halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.
- Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker, und Haselnüsse in einer Schüssel mischen.
- Naturjoghurt, Magerquark, Ei und Pflanzenöl zu den trockenen Zutaten geben und gut durchmischen.
- Vorsichtig die Äpfel und den Zimt teelöffelweise unterheben.



CLEMENS MÜHLIG

Technische Redaktion

ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Ergibt	12-15 St.



Apfel-Zimt-Muffins

ZUBEREITUNG

- Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- Teig in die Förmchen füllen. Die Teigmasse sollte dabei leicht über die Förmchen hinausragen.
- Das befüllte Muffinblech in den Backofen geben und für ca. 20-30 Minuten backen, bis diese goldbraun sind.



CLEMENS MÜHLIG

Technische Redaktion

ANGABEN

Arbeitszeit	ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad	einfach
Ergibt	12-15 St.

