



Apfelmuffins

Zutaten Teig: (12 Stück)

250g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1/2 TL Salz
125g Butter (Zimmertemperatur)
200g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
200g Äpfel (geschält und entkernt)

Zubereitung Teig:

Backofen auf 170°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden und 1 EL Zucker über die Äpfel geben und vermischen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen.

Butter weiß schaumig rühren, Zucker und Vanilleextrakt zufügen, gut verrühren, nun die Eier einzeln zugeben und immer erst gut verrühren bevor das nächste dazu kommt. Maschine runter schalten und die Mehlmischung löffelweise unterheben, wenn alles gut vermenget ist, die Apfelstücke per Hand unterheben.

Die Muffinförmchen 3/4 füllen und ca. 20-25 Min. backen.

Erst 5 Min. in der Form abkühlen lassen und dann auf ein Abkühlgitter setzten.