

Apfel-Zimt Muffins

Zutaten:

2 Äpfel
 200g Mehl
 100g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 2 TL Backpulver
 1 TL Zimt
 2 Eier
 100ml Milch
 100ml neutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
 Eine Prise Salz



So wirds gemacht:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt und eine Prise Salz vermengen. In einer anderen Schüssel die Eier leicht verquirlen. Milch und Pflanzenöl dazugeben und gut verrühren. Die Ei-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Apfelwürfel vorsichtig unterheben.
3. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen, dabei etwa 2/3 der Förmchen befüllen, damit die Muffins schön aufgehen können.
4. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und ein Zahnstocher sauber herauskommt, wenn du ihn in die Mitte eines Muffins steckst. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Optional kannst du die Muffins vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

