

„August“

Apfel-Muffins

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 20 Stücke

125 g Margarine
180 g Zucker (2 dl)
2 Eier
1 TL Vanillin-Zucker
270 g Weissmehl (4½ dl)
2 TL Backpulver
1½ dl Vollrahm oder Milch



Füllung:

1–2 Äpfel
½ TL gemahlener Zimt
1 EL Zucker

Margarine und Zucker schaumig rühren.

Ein Ei nach dem anderem einrühren. Weissmehl gemischt mit Vanillin-Zucker und Backpulver einrühren und im Wechsel mit Vollrahm oder Milch in den Muffins-Teig mischen.

Jedes Backförmchen zu $\frac{2}{3}$ füllen.

Die Äpfel ohne Kerne in dünne Scheiben schneiden und zwei in jedes Backförmchen stecken.

Zimt und Zucker mischen und auf jedes Backförmchen streuen.

Die Muffins ca. 15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.



Copy right



KfA-MfA