

Apfel-Zimt-Muffins (ca. 6 – 8 Muffins)

(Verwertung von Äpfeln)

- 2 Äpfel (ca. 250 g)
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Ei
- 120 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- ½ gestrichener TL Zimt
- 5 EL Milch, Buttermilch
oder Naturjoghurt



Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheibchen oder Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
Butter und Zucker miteinander schaumig rühren, das Ei dazugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver, Zimt und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Apfelstückchen unterheben und den Teig in Muffinförmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten hellbraun abbacken.