

Apfel - Buttermilch - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

2	mittl. Golden Delicious Äpfel
300	Gramm Mehl
100	Gramm Brauner Zucker
2	Teel. Backpulver
1	Teel. Natron
1/2	Teel. Salz
1/4	Ltr. Buttermilch
4	Essl. Pflanzenöl
2	Teel. Vanilleessenz
1	Ei
60	Gramm Walnüsse, grob gehackt
1	Essl. Zucker
1	Teel. Zimtpulver

Anleitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und sehr klein würfeln. Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel mischen. In einer kleineren Schüssel Buttermilch, Öl, Vanilleessenz und Ei verquirlen.

Die Buttermilchmischung in die Mehlmischung einrühren, bis ein leicht klumpiger Teig entstanden ist. Apfelwürfel und Walnüsse unterheben. Den Teig auf die 12 Muffinschälchen verteilen.

Zucker und Zimt verrühren und damit die Oberfläche der Muffins bestreuen. In den Ofen geben und 25 Minuten backen, bis die Garprobe zeigt, dass sie gar sind. Die Muffins sofort aus den Förmchen lösen und servieren.

Guten Appetit!