

# Apfel - Gewürz - Muffins Variante 1

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Mehl
2 1/2	Teel.	Backpulver
1 1/2	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Gemahlene Gewürznelken
2		Eier
120	Gramm	Brauner Zucker
60	ml	Sonnenblumenöl
125	ml	Milch
200	Gramm	Geschälte, gewürfelte Äpfel (z.B. Golden Delicious)
1	Teel.	Zitronensaft
100	Gramm	Apfelmus
1/2	Teel.	Zimt mit 3 TL Zucker vermischt (für die Garnierung)

## Anleitung:

Der Ofen wird auf 180 °C vorgeheizt und das Muffinblech entweder gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt. Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und das Nelkenpulver werden in einer mittelgroßen Schüssel vermengt. In einer anderen großen Schüssel werden Eier, Zucker, Öl, Milch, in Würfel geschnittene Äpfel, Zitronensaft und Apfelmus verrührt. Nun wird das mehliges Gemisch nach und nach in die schaumige Masse gerührt, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der fertige Teig wird dann in die Muffinförmchen gefüllt und mit etwas Zimtzucker bestreut. Im Backofen bei 180 °C ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen.

Leas Tipp: Mit etwas mehr Gewürzen (z.B. Lebkuchengewürz) schmecken diese Muffins herrlich weihnachtlich!