

Apfel - Muffin 6

Zutaten für: 12 Portionen

1	groß.	Säuerlicher Apfel
200	Gramm	Weizenvollkornmehl
60	Gramm	Gem.Haselnüsse
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Zucker
80	ml	Öl
2		Eier
200	Gramm	Buttermilch

Anleitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Muffinblech fetten oder mit Papierförmchen auskleiden. Den Apfel schälen und grob raspeln. Mehl mit Haselnüssen, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Das Öl mit den Eiern und der Buttermischung verrühren. Die geriebenen Äpfel untermischen. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen und ca. 20 Min. backen. Die Muffins herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Tip: Wenn Sie kein Muffinblech haben, können Sie einfach zwei Papierförmchen ineinander stellen und den Teig einfüllen.