

Apfel - Muffins 1 - 5

Zutaten für: 5 Rezepte

		Variante 1
		Zutaten:
1		Apfel
240	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Zimt
1	Prise	Salz
90	Gramm	Zucker
50	ml	Neutrales Öl
1		Ei
125	ml	Milch

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Apfel waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Öl, Ei und Milch verquirlen. Mehlgemisch und Apfelstücke dazugeben und alles gut unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 3 Äpfel 280 g Weizenvollkornmehl 3 gestrichene Teelöffel Backpulver 120 g Zucker 1 Prise Zimt 1 Prise Salz 250 ml Milch 60 ml neutrales Öl ½ Teelöffel Vanille 1 Ei 1 Esslöffel brauner Zucker

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Äpfel waschen, schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Öl, Vanille und Ei verquirlen. Mehlgemisch und Äpfel hinzufügen und alles gut unterheben. Teig in die Förmchen füllen, mit etwas braunem Zucker bestreuen und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Variante 3

Zutaten: 650 g säuerliche Äpfel 3 Esslöffel Zitronensaft 200 g Mehl 80 g Speisestärke 1 Prise Salz 4 Esslöffel Zucker 1 gestrichener Teelöffel Zimt 2 Päckchen Vanillinzucker 1 Päckchen Backpulver 2 Eier 250 ml Milch 90 ml Öl

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Äpfel waschen, schälen, in kleine Stücke würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Mehl, Speisestärke, Salz, Zucker, Zimt, Vanillinzucker und Backpulver vermischen. Eier, Milch und Öl verquirlen. Mehlgemisch und Apfelstückchen hinzufügen und kurz unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 30 Minuten backen.

Variante 4

Zutaten: 3 kleine Äpfel 160 g Mehl 100 g Vollkornmehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 120 g Butter 2 Eier 60 g brauner Zucker 60 g Zucker 1 Prise Salz 260 ml Apfel-Birne Molke

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Äpfel waschen, schälen, in kleine Stücke würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Mehl, Vollkornmehl, Backpulver und Natron

Apfel - Muffins 1 - 5

(Fortsetzung)

in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Eier, Zucker, Salz und Molke schaumig schlagen. Mehlgemisch und Apfelstückchen hinzufügen und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 30 Minuten backen.

Variante 5

Zutaten: 1 - 2 Äpfel 2 El Zitronensaft 100 g Mehl 3 Tl Backpulver 1 Tl gem. Zimt 1 Prise gem. Nelken 1 Prise Salz 150 g Haferflocken 1 Ei 4 El neutrales Öl 100 ml Apfelsaft 150 ml Buttermilch

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefung setzen. Äpfel schälen, von den Kerngehäusen befreien und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Zimt, Nelken, Salz und Haferflocken unterrühren. In einer separaten Schüssel das Ei leicht verquirlen und mit Öl, Apfelsaft und Buttermilch verrühren. Die Mehlmischung vorsichtig unterheben und den Teig in die Förmchen füllen. Das Muffinblech auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen geben. Nach 20 bis 25 Minuten Backzeit die Muffins etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen.