

Apfel - Nuss - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
150	Gramm	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Gem. Zimt
100	Gramm	Gem. Mandeln
1-2		Äpfel
2	Teel.	Zitronensaft
1		Ei
60	ml	Neutrales Öl
5	Essl.	Honig
250	ml	Buttermilch
4	Essl.	Gehackte Mandeln

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Natron, Salz, Zimt und gemahlene Mandeln vermischen. Äpfel schälen, von den Kerngehäusen befreien und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. In einer Schüssel das Ei mit Öl, Honig und Buttermilch verquirlen. Die Apfelraspel hineinrühren und die Mehlmischung unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen, jeweils etwas gehackte Mandeln auf jeden Muffin legen. 20 bis 25 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind. Kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen.