

Apfel - Preiselbeer - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 1 Rezept

2		Äpfel
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Brauner Zucker
1	Teel.	Zimt
2		Eier
100	Gramm	Joghurt
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
100	Gramm	Preiselbeeren (Glas)

Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Äpfel waschen, schälen und in Stückchen schneiden. Butter, Zucker, Zimt, Eier und Joghurt in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und alles gut unterheben. Zuletzt Apfelstückchen und Preiselbeeren vorsichtig unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 2 kleine Äpfel 1 kleine, reife Banane 260 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 120 g Butter 120 g Zucker 1 Ei 50 g Saure Sahne 120 ml Apfelsaft 120 g Preiselbeerkompott Quelle:

ElkJoes Muffin Paradies - <http://www.muffin-paradies.de> Copyright 2001 by ElkJoe

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Äpfel waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Banane mit einer Gabel zerdrücken. Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Ei, Saure Sahne, Apfelsaft, Preiselbeerkompott und Banane schaumig schlagen. Mehlgemisch und Apfelstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.