

Apfel - Rosinen - Muffins 1 - 2

Zutaten für: 1 Rezept

130	Gramm	Rosinen
125	ml	Buttermilch
1	mittl.	Apfel
150	Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2	Pack.	Backpulver
2	Essl.	Kakao
2	Teel.	Zimtpulver
1	Messersp.	Nelkenpulver
1	Messersp.	Piment
1	Messersp.	Kardamom
3		Eier
100	Gramm	Butter
150	Gramm	Honig

Anleitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Rosinen in Buttermilch einweichen. Apfel waschen, schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver, Kakao, Gewürze und Apfel vermischen. Eier schaumig schlagen und mit Butter und Honig verrühren. Mehlmischung und Rosinenbuttermilch unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 - 30 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 350 g Mehl 80 g gemahlene Haselnüsse 1 Päckchen Backpulver ½ Teelöffel Natron 140 g Butter 80 g Zucker 2 Eier 320 g Apfelmus 1 Teelöffel Zimt 2 Prisen Salz 140 ml Milch 100 g Rosinen

Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eier, Apfelmus und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Rosinen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 - 30 Minuten backen.