

## Apfel - Zabaglione - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

|     |        |                                                           |
|-----|--------|-----------------------------------------------------------|
| 2   | klein. | Äpfel                                                     |
| 250 | Gramm  | Mehl                                                      |
| 2   | Teel.  | Backpulver                                                |
| 1/2 | Teel.  | Natron                                                    |
| 1   |        | Ei                                                        |
| 130 | Gramm  | Zucker                                                    |
| 1   |        | Vanillezucker                                             |
| 55  | Gramm  | Sonnenblumenöl (oder 60 ml)                               |
| 200 | Gramm  | Choco-Picnic Joghurt Zabaglione (gibt's bei Lidl)         |
| 2-3 | Essl.  | Schokoplättchen (dieselbe Sorte wie oben auf dem Joghurt) |
| 2   | Essl.  | Milch                                                     |

### Anleitung:

Die Äpfel in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron, Schokoplättchen mischen und die Äpfel unterheben. Ei verquirlen, Zucker, Öl und Choco-Picnic-Joghurt dazurühren. Mehlmischung zur Eiermischung geben und kurz unterheben - es müssen Klümpchen bleiben. Ergibt 12 normale Muffins. Bei 180 °C Umluft 20-25 Minuten backen.

Hinweis von Doro: Ich könnte mir vorstellen, dass diese Muffins vielleicht auch mit kleingeschnittenen Weintrauben sehr gut schmecken...