

## Apfelmus - Gewürz - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Mehl	
2 1/2	Teel.	Backpulver	
1 1/2	Teel.	Zimt	
1/2	Teel.	Salz	
1/4	Teel.	Gewürznelke	
2		Eier	
120	Gramm	Brauner Zucker	
60	ml	Sonnenblumenöl	
125	ml	Milch	
200	Gramm	Geschälte, gewürfelte Äpfel z.B. Golden Delicious	
1	Teel.	Zitronensaft	
100	Gramm	Apfelmus	
1/2	Teel.	Zimt mit 3 TL Zucker vermischt für die Garnierung	

### Anleitung:

Der Ofen wird nun auf 180 °C vorgeheizt und das Muffinblech entweder gefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt. Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und die Nelken werden in einer mittelgroßen Schüssel vermengt. In einer anderen großen Schüssel werden Eier, Zucker, Öl, Milch, Äpfel, Zitronensaft und Apfelmus verrührt. Nun wird das mehliges Gemisch nach und nach in die schaumige Masse gerührt, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der fertige Teig wird dann in die Muffinförmchen gefüllt und ob mit etwas Zimtzucker bestreut. Backen: Bei 180° ca. 20 - 25 Minuten.