

Apfelmus - Muffins 1 - 3

Zutaten für: 1 Rezept

		Fett oder Papierförmchen für die Backform
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Prise	Nelkenpulver
1 1/2	Teel.	Gem. Zimt
2		Eier
80	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
100	Gramm	Rohrzucker
125	ml	Milch
250	Gramm	Apfelmus
1	Teel.	Zitronensaft
2	Essl.	Zucker

Anleitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefung setzen. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Salz, Nelkenpulver und 1 TL Zimt zufügen und gut untermischen. In einer separaten Schüssel die Eier verquirlen und mit Fett, Zucker, Milch, Apfelmus und dem Zitronensaft sorgfältig verrühren. Anschließend die Mehl-Gewürz-Mischung mit einem Spatel vorsichtig unterrühren. Teig in die Form füllen. Restlichen Zimt mit Zucker vermengen und auf den Teig streuen. Muffins ca. 20 - 25 Minuten backen.

Variante 2

Zutaten: 200 g Mehl 30 g Weizenkleie 80 g brauner Zucker 2 1/2 TL Backpulver 1/2 TL Salz 1 Msp. Zimtpulver 150 ml Milch 2 Eiweiß 150 g Apfelmus 40 g zerlassene Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Kleie, Zucker, Backpulver, Salz und Zimt vermischen. In einer zweiten Schüssel Milch, Eiweiß, Apfelmus und Butter cremig verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten geben und untermischen.

2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Muffinblech fetten. Mulden etwa 2/3 hoch mit Teig füllen. Im Ofen (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) 20 - 25 Minuten backen, bis die Muffins oben aufreißen. Aus dem Ofen nehmen, die Muffins 5 Minuten ruhenlassen, aus den Mulden nehmen und abkühlen lassen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten - Backzeit: 20 - 25 Minuten

Variante 3

Zutaten: 240 g Mehl 2 Teelöffel Backpulver ½ Teelöffel Natron 60 g Schokostreusel ½ Teelöffel Zimt 1 Esslöffel Kakaopulver (echter Kakao) 3 Esslöffel neutrales Öl 120 g Zucker 1 Ei 250 g Apfelmus (mit Stückchen) 20 ml starker Kaffee 40 ml Milch

Zubereitung: Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Mehl, Backpulver, Natron, Schokostreusel, Zimt und Kakaopulver in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Öl, Zucker, Ei, Apfelmus, Kaffee und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen

Apfelmus - Muffins 1 - 3

(Fortsetzung)

und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Hinweis: Diese Muffins schmecken ein bisschen wie Lebkuchen... :-)