

## Hattendorfer - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1		Apfel
180	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
50	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Essl.	Kakao
3		Eier .I
180	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

### Anleitung:

Den Apfel waschen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Mehl, Backpulver und Kakao sieben und mit Nüssen und Apfelstücken vermischen. Die Eier schaumig schlagen. Mit Butter, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Mehlmischung unter die Eimasse heben. Den Teig in die Muffinform füllen und bei 180 Grad C Umluft 20 Minuten backen. » 10 Muffins «