

Mandeln - Children's - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

2	Becher	Feines Weizenvollmehl (ca. 240 g)
2	Teel.	Backpulver
1	Becher	Gemahlene Mandeln (ca. 100 g)
1/2	Teel.	Salz
1 1/2	Teel.	Zimt
1	Teel.	Kardamompulver
2		Eier
1	Becher	Palm- oder Rohrzucker (ca. 150 g)
1/2	Becher	Sonnenblumen- oder Maiskeimöl (ca. 1 1/4 dl)

VERFEINERUNG

2		Äpfel geschält, in feinen Scheiben
1		Zitrone, abgeriebene Schale
1/2		Zitrone, Saft
1	Becher	Rosinen (ca.140 g)

Anleitung:

Äpfel mit Zitronenschale und -saft mischen, Rosinen zugeben. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Eier und Zucker rühren, bis die Masse heller ist. Öl dazurühren, zu den trockenen Zutaten geben, nur kurz mischen, Früchte druntergeben, Teig in die gefetteten Formen verteilen. 20 - 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

* 1 Becher = 1 leerer, kleiner Joghurtbecher (180 g)