

Minze - Apfel - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

2		Äpfel
120	ml	Pfefferminzlikör
280	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
50	Gramm	Schokostreusel
90	Gramm	Butter
130	Gramm	Zucker
1		Ei
200	Gramm	Saure Sahne

Anleitung:

Backofen auf 190° C vorheizen und Muffeinblech gut einfetten. Äpfel waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden und mit dem Pfefferminzlikör ziehen lassen. Mehl, Backpulver, Natron und Schokostreusel in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Ei und Saure Sahne schaumig schlagen. Mehlgemisch und Apfelstückchen dazugeben und unterrühren.

Backen: Bei 180° C ca. 20 - 25 Minuten backen.