

Nuss - Muffins

Kategorien: Gebäck, Muffin, Früchte

Zutaten für: 12 Stueck

100	Gramm	Butter
150	ml	Milch
1	groß.	Ei
200	Gramm	Cornflakes
2		Aepfel
200	Gramm	Mehl
75	Gramm	Zucker
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
100	Gramm	Walnuesse; gehackt Oder Haselnuesse

Anleitung:

Butter, Milch, Ei und die zerriebenen Cornflakes und geriebenen Aepfel verruehren. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer grossen Schuessel mischen und die Apfelmasse unterheben. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Dann 12 gefettete Pfitzauf- oder Muffin-Foermchen nur zu drei Vierteln mit Teig fuellen, da die Muffins noch aufgehen. Im 175°C heissen Ofen 20 Minuten backen. Warm serviert, mit einem Klecks Butter in der Mitte, schmecken die Muffins am besten.