

Pfannkuchen - Apfel - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

5		Eier
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Salz
300	ml	Milch
350	Gramm	Äpfel(ich nehme Boskop)
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Zucker

Anleitung:

Öl, Puderzucker und Zimt Eier sehr schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Salz reinsieben, verrühren. 15 min Quellen lassen. Äpfel schälen, in 1cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Äpfel und Zucker dazu, 5min dünsten. Muffeinsform mit Öl ausstreichen und im vorgeheizten Ofen (200C) 3-4min erhitzen. Die Äpfelchen in den Förmchen verteilen, Form wieder für 1 min in den Ofen. Teig dazugeben und 25 min backen lassen. Muffeins in der Form mit P-Zucker und Zimt bestäuben und in der Form servieren.