

Ricotta - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ei
60	ml	Neutrales Öl
30	ml	Milch
250	Gramm	Ricotta
280	Gramm	Mehl
120	Gramm	Braunen Zucker
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Messersp.	Salz
1/2	Teel.	Zimt
300	Gramm	Äpfel, grob geraspelt; ca.

Anleitung:

Backofen auf 200 C vorheizen und Muffeinblech gut einfetten oder die Mulden mit Papierbackförmchen bestücken.

Ei, Milch und Öl mit dem Ricotta in einer großen Schüssel miteinander verrühren.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Äpfel, braunen Zucker, Zimt, Backpulver, Natron und Salz vermischen und anschließend die trockenen Zutaten in die Schüssel zu den feuchten geben und nur solange verrühren bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Teig in die Vertiefungen füllen und ca. 25 - 30 Minuten backen.

Nach dem Backen fünf Minuten abkühlen lassen und dann die Muffeins aus der Form nehmen.

Die Muffeins sind durch die Apfelraspeln und den vielen Ricotta schon saftig.