

# Waldorf - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1	klein.	Säuerlicher Apfel, in Stifte geschnitten
1	Stange	Staudensellerie, in Stücke geschnitten
40	Gramm	Gehackte Walnüsse
2 1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei 50 ml Pflanzenöl
250	Gramm	Buttermilch

## *ZUM GARNIEREN*

---

Staudenselleriestücke  
Walnüsse

### Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Muffinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Mehl, Salz, Apfel, Sellerie, den Walnüssen, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen
3. In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Das Pflanzenöl und die Buttermilch hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Mehlmischung zur Eiermasse geben und dabei nur solange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Die Muffinförmchen zu etwa 2/3 Drittel füllen. Mit Selleriestückchen und Walnüssen verzieren. Die Muffins im Backofen (Mitte) etwa 20-25 Minuten backen. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und in der Form etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form nehmen und noch warm servieren.