

Zitronen - Apfel - Muffeins

Zutaten für: 12 Stück

2	klein.	Äpfel (ca. 250 g)
250	Gramm	Mehl
1	Essl.	Speisestärke
2	gestr. TL	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Tüte	(6 g) fein geriebene Zitronenschale
1		Ei (Größe M)
200	ml	Zitronen- Butter oder Margarinemilch
150	Gramm	Zucker
100	ml	Sonnenblumenöl
30	Gramm	Rosinen
		Puderzucker zum Bestäuben
		Zitronenschalenstreifen und Melisseblättchen zum Verzieren
36		Papierback-Förmchen

Anleitung:

1. Die beiden Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron in eine Rührschüssel sieben. Die geriebene Zitronenschale zufügen und alles vermischen.

2. Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Butter oder Margarinemilch, Zucker und Öl zufügen und glatt rühren. Apfelstücke und Rosinen zufügen. Die Mehlmischung nach und nach einrühren. jeweils 3 der Papierförmchen ineinander stecken, auf ein Backblech setzen und jeweils etwas Teig hineingeben.

3. Die Muffeins im vorgeheizten ~T Backofen (E- Herd: 175°C/Gasherd: Stufe 2) 20- 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Muffeins mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Zitronenschalenstreifen und Melisseblättchen verzieren und in den Papierförmchen servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten. Pro Stück ca. 960 kJ/230 kcal.