

Zitronen - Muffins mit Äpfeln und Rosinen

Kategorien: Muffin

Zutaten für: 10 Personen

200	Gramm	Äpfel entkernt Geschält
1	Essl.	Zitronensaft
1	Glas	???
		Diät-Backmischung (200 G) "Zitronenkuchen"
2		Eier
1	Essl.	Wasser
75	Gramm	Butter
40	Gramm	Rosinen
6	Gramm	Diabetikersüsse
20		Papierbackförmchen

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Backmischung, Eier, Butter und Wasser in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Äpfel und Rosinen zufügen und unterheben. Jeweils 2 Papierförmchen ineinander setzen. Teig einfüllen und auf ein Backblech setzen.

Im Backofen (E-Herd: 175 Grad / Umluft: 150 Grad / Gas: Stufe 2) 15 bis 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Diabetikersüsse bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min

Pro Stück: ca. 180 kcal / 750 kJ 3 BE, 3 g E, 8 g F, 22 g KH