

Zwieback - Apfel - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

1		Ei
60	Gramm	Zucker
1	Pack.	Zitronenzucker
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Rosinen
1	groß.	Säuerlicher Apfel
	Einige	Tropfen Zitronen-Saft
3	Scheiben	Zwieback
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Ofen auf 180 C vorheizen. Ei, Zucker und Zitronenzucker schaumig rühren. Das Mehl unterheben.

Rosinen im Wasser einweichen. Den Apfel schälen und würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Zwieback zerbröseln und zusammen mit den Apfelwürfeln und abgetropften Rosinen unter den Teig heben.

Teig in die Form füllen und 20 - 25 Min. backen.

Muffeins mit Puderzucker bestäuben.