

Apfel-Zimt-Muffin

Zutaten (für 12 Stück):

200gr Mehl
100gr Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
2 Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel (Back-)Natron
1 Prise Salz
150ml Milch (1,5% Fett)
2 Esslöffel Butter
2 mittelgroße Eier
1 Apfel,
2 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Während der Heizzeit kann der Teig zubereitet werden. Dazu in 2 verschiedenen Schüsseln jeweils die trockenen (Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zimt) und feuchten (Milch, Eier, Butter, Apfel, Birne) Zutaten verrühren.

Den Apfel vorher in ganz kleine Würfel schneiden.

Die Muffinform einfetten bzw. 12 Papierförmchen auf ein Backblech stellen. Die trockenen Zutaten in die Schüssel mit den feuchten Zutaten geben und unterheben, nicht verrühren, bis die trockenen Zutaten befeuchtet sind. Die Masse gleichmäßig in die Formen verteilen und noch ein bisschen Zucker/Zimt-Mischung draufstreuen. Bei 160°C ca. 16-18 min. backen.