

Kerstin Schmoll

User

Apfel-Zimt-Muffins

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Äpfel waschen, schälen, von Kernen befreien und raspeln.

Butter und Honig in einen Topf langsam schmelzen. Währenddessen die Milch mit den Eiern verquirlen und mit den Äpfeln und der Butter-Honig-Mischung verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zucker und dem Zimt mischen und beide Massen zusammen geben und vermengen.

Papierförmchen auf einem Muffinblech verteilen.

Die Förmchen zu 2/3 voll mit Teig befüllen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.



Zutaten

3 Stk. Äpfel

150 g Butter

170 ml Milch

3 EL Honig

2 Stk. Eier

1 Pkg. Backpulver

75 g Staubzucker

2 EL Zimt gemahlen

325 g Mehl