

Aus der GFZ-Küche: Apfelmuffins



Hier ein Rezept von Tina und dem Team [GFZ Kochen](#) für zu Hause. Gerade jetzt vielleicht eine gute Idee ...

Ihr könnt > [hier das Rezept herunterladen](#).

Zutaten

- 250g Äpfel
- 2 Esslöffel Zitronensaft oder Konzentrat
- 250g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80ml Öl
- 250g Naturjoghurt
- zum Verziern Schokostreusel oder bunte Streusel, Mandeln o.ä.

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Papierbackförmchen in das Muffinblech setzen.

- Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
- Alle restlichen Zutaten vermengen, Äpfelwürfel untermischen.
- Den Teig in die Förmchen füllen und glattstreichen.
- Im Backofen ca. 30 Minuten backen.
- Anschließend die Muffins ca. 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Lasst es euch schmecken, viele liebe Grüße! Tina