

GFZ Kochen: Einfache, schnelle Apfelmuffins



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:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Papierbackförmchen in das Muffinblech setzen.
3. Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Alle restlichen Zutaten vermengen, Äpfelwürfel untermischen.
5. Den Teig in die Förmchen füllen und glattstreichen.
6. Im Backofen ca. 30min backen.
7. Anschließend die Muffins ca. 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Lasst es euch schmecken, viele liebe Grüße Tina