

## Herbstliche Apfelmuffins

- 100g Margarine (oder Butter)
- 100g Rohrzucker (oder weißer Zucker)
- 2 Eier
- 225g Mehl
- 3 Esslöffel Apfelmus
- 5 - 6 Esslöffel Hafermilch (oder eine andere Milch)
- 3 Teelöffel Backpulver
- Eine Packung Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 - 3 Äpfel



Schält zuerst die Äpfel und schneidet sie in kleine Würfel.

Gibt einen großen Löffel (1 EL) Apfelmus dazu.

Rührt gut um. So werden die Äpfel nicht braun.



Wiegt die Butter ab und gebt sie in eine Schüssel.

Wiegt den Zucker ab und gebt ihn dazu.

Gebt auch eine Packung Vanillezucker und zwei große Löffel (2EL) Apfelmus dazu.

Rührt das alles um.



Jetzt kommen zwei ganze Eier dazu.

Mixt den Teig mit einem Mixer, bis er ganz schaumig ist.



Wiegt das Mehl ab.

Gebt drei kleine Löffel (3 TL) Backpulver und einen kleinen Löffel (1 TL) Zimt zum Mehl.

Jetzt kommen abwechselnd das Mehl und die Milch in den Teig.

Nehmt dafür 6 große Löffel (6 EL) Milch.

Mixt den Teig dann noch einmal kurz durch.



Zum Schluss kommen die Äpfel dazu.

Dazu brauch ihr keinen Mixer mehr.

Gebt die Äpfel zum Teig und rührt mit einem Löffel ganz locker um.



So sieht der Teig zum Schluss aus!



Füllt den Teig mit einem Löffel in die Formen.

Wenn ihr nur Papierformen habt, könnt ihr für jeden Muffin zwei davon nehmen. Füllt die Formen dann nur halb voll. So gelingen die Muffins trotzdem!

Euer Ofen muss auf 180°C vorgeheizt sein.

Backt die Muffins dann bei Ober- und Unterhitze für ca. 25 Minuten. Fertig! 😊