Nah&Frisch



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. Währendessen 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