

Feine Apfel-Muffins

Für 12 Stück:

250 g Äpfel
ca. 2 EL Zitronensaft
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 Ei
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 ml Pflanzenöl (Olivenöl ist nicht so passend)
250 g Naturjoghurt

So geht`s:

- Backofen auf 180° Grad (Umluft 160°) vorheizen. Falls ihr Papierförmchen habt dann setzt sie schon ins Muffinsblech, so klebt der Teig nicht an. Ihr könnt auch Silikonförmchen nehmen und auf ein Backblech stellen.
- Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen, schälen und dann in kleine Würfel schneiden.
Wenn euch das Schneiden zu mühselig ist, könnt ihr auch einen elektrischen Zerkleinerer nehmen, aber macht die Äpfel nicht zu fein.
Die Apfelstückchen mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
Das Mehl mit Backpulver und Natron mischen
- Das Ei mit der Gabel verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Öl, Joghurt und Apfelwürfel mit dem Ei zur Mehlmischung geben. Alles gut mit Gabel oder Löffel verrühren, damit die gesamte Masse feucht ist. Den Teig in die Förmchen füllen.
- Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen. Schaut nach 20 min schon einmal nach wie weit die Muffins sind, am besten mit der Stäbchenprobe. Dazu nehmt einen Zahnstocher oder Schaschlik Spieß aus Holz und piekt in den Muffin. Wenn nach dem Herausziehen noch feuchter Teig dran kleben bleibt müssen die Muffins noch weiter backen. Wenn nichts kleben bleibt sind sie fertig. Anschließend die Muffins noch ruhen und auskühlen lassen.

Guten Appetit