



Die Apfelsaison startet! Passend dazu: saftige Apfelmus-Muffins

Description

Diesmal habe ich ein Rezept für Euch, zu dem ich Euch gar nicht soooo viel sagen kann. Weil ich sie für andere nette Menschen gebacken und nichts abgekriegt habe (was ich verschmerzen kann, da ich ja eh mehr der Schokokuchen-Typ bin ?). Ich kann Euch aber verraten, dass diese Muffins ganz schnell zusammengerührt und perfekt transportierbar sind – also immer gut fürs Spätsommer- oder Herbstpicknick oder als Nervennahrung für die Kollegen. Außerdem startet ja jetzt die Apfelsaison – und da ist es doch gar nicht so weit hergeholt, Apfelmus-Muffins zu backen, oder? ? Das Rezept habe ich bei [...mit ZuckerKuss](#) gefunden.



fix gemacht: Apfelmus-Muffins

Watermark



saftige Apfelmus-Muffins

default watermark



goldgelbe Apfels-Muffins
Apfels-Muffins

Recipe Type: Muffins

Author: Schokohimmel

... schnelle, saftige Muffins

Ingredients

- 175 g Butter

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Apfelmus
- 200 g Mehl
- 3 TL Backpulver

Instructions

1. Die Muffinbleche mit Papierförmchen bestücken (oder Silikonförmchen bereitstellen). Den Ofen auf 150° Umluft vorheizen.
2. Butter, Eier, Zucker, Salz und Apfelmus cremig rühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und kurz (!) unterrühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf das Muffinblech verteilen.
5. Die Küchlein auf der zweiten Schiene von unten ca. 25 Minuten backen – behaltet die Muffins schön im Auge. Wenn sie goldgelb sind und auf Druck leicht nachgeben, sind sie fertig.

Serving size: ca. 14 Stück

Wie gesagt – gegessen habe ich diese Muffins selber nicht, aber mir wurde von mehreren Seiten glaubhaft versichert, dass sie schmackhaft waren. Sehr saftig und apfelmusig. Das gebe ich mal so an Euch weiter ? .

Und jetzt solltet Ihr unbedingt noch den fantastischen [Apfelmus-Gugelhupf](#) testen – oder, mit richtigen Äpfeln: eine [saftige Apfel-Szarlotka](#).

Zeitgenossen, die eher nicht auf Obst im Kuchen stehen, werden hier im Schokohimmel ja so oder so fündig... Ich empfehle Euch die [oberschokoladigen Muffins mit Topping](#) oder auch kleine [Giotto-Küchlein](#). Ihr habt die Qual der Wahl! ?

Category

1. Muffins

Tags

1. Apfelmus
2. Muffins

Date Created

6. September 2015

Author

schokohimmel