



Zur Apfelsaison: feine Apfelmuffins

Description

Die Apfelsaison ist da. Passend dazu serviere ich euch heute feine, blitzschnell hergestellte Apfelmuffins. Diese Muffins habe ich schon sehr oft gemacht, da das Rezept aus einem meiner ältesten Backbücher stammt: „Die besten Muffins“. Mit der Muffinbäckerei startete vor viiiiiielen Jahren meine Hobbybäcker-Karriere ? . Höchste Zeit also, dass die saftigen Küchlein auch endlich im Schokohimmel landen. Sie folgen dem bewährten Prinzip, trockene und feuchte Zutaten nur ganz kurz zu verrühren. Ihr braucht noch nicht mal einen Mixer. Also: nichts wie ran an den Teig.



Fingerfood mit Äpfeln: Muffins



ofenfrische Apfelmuffins



bewährtes Rezept: schnelle Apfelmuffins
zur Apfelsaison: keine Apfelmuffins

Recipe Type: Muffins

Author: Schokohimmel

... blitzschnelle, saftige Muffins mit Äpfeln

Ingredients

- 250 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 ml Pflanzenöl (ich: Rapsöl)
- 250 g Naturjoghurt

Instructions

1. Papierförmchen in ein Muffinblech setzen oder Silikonförmchen bereitstellen. Den Backofen auf 180° (Umluft: 160°) vorheizen.
2. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Größe: nach Belieben :-). Die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
3. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermischen.

4. Nun zu den feuchten Zutaten: Das Ei verquirlen. Zucker, Öl, Joghurt und Apfelstücke dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Alles zur Mehlmischung geben und nur so lange verrühren, bis alle trockenen Zutaten feucht sind. Fertig!
5. Den Teig in die Förmchen füllen, einmal glattrütteln und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Augen auf wegen des Bräunungsgrades.
6. Die Muffins kurz abkühlen lassen, aus dem Blech oder den Förmchen nehmen und genießen.

Serving size: 12-14 Muffins

Die Apfelmuffins sind fein, oder? Probiert sie aus – jetzt gibt es tolle Äpfel und die kleinen Küchlein sind superpraktisch für ein Spätsommer-Picknick oder ähnliches ? . Wie ihr auf den Bildern seht, habe ich meine Silikonförmchen in Mini-Kastenkuchen-Optik gewählt. Die Füllmenge pro Stück ist die gleiche wie bei einem normalen Muffinblech.

Lasst es euch schmecken. Und probiert auch mal den saftigen [Apfelmus-Gugelhupf...](#) oder den [Apfel-Marmorkuchen!](#)

Category

1. Muffins

Tags

1. Apfel
2. Apfelmuffins
3. Joghurt
4. Muffins
5. Öl

Date Created

20. August 2016

Author

schokohimmel

default watermark