

Apfel - Muffins 3

Zutaten für: 20 Muffins

TEIG

600	Gramm	Aepfel Zitronensaft; zum Betraeufeln
500	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
4	Essl.	Zucker
1	Teel.	Zimt
2	Pack.	Vanillinzucker
1	Pack.	Backpulver
2		Eier
1/4	Ltr.	Milch
6	Essl.	Oel
1	Pack.	Schokotroepfchen (75 g)

AUSSERDEM

40		Papierbackfoermchen (d=7 cm) Kakao; zum Bestaeuben Puderzucker; zum Bestaeuben
----	--	--

Anleitung:

Aepfel waschen, schaelen und vierteln. Kerngehaeuse herausschneiden und Aepfel wuerfeln. Mit Zitronensaft betraeufeln. Mehl, Salz, Zucker, Zimt, Vanillinzucker und Backpulver vermischen. Eier verquirlen, auf die Mischung geben. Milch und Oel zufuegen. Alles mit dem Knethaken des Handruehrgeraetes zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelwuerfel und Schokoladentroepfchen vorsichtig unterheben. Je 2 Papierbackfoermchen ineinander stellen und zu 3/4 mit Teig fuellen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 175 Grad, Gas: Stufe 3) 25-30 Min. backen. Nach dem Backen mit Kakao und Puderzucker bestaeuben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. Pro Stueck: ca. 170 kcal / 710 kJ