

# Muffins Backen Rezepte Weihnachten

## Apfel Muffins

Anzahl: 12 Muffins

Gattung: Backen, Muffins, Plätzchen, Kuchen, Kekse, Weihnachten

---

200 g	(1 3/4 cup) Vollkorn- - Haferflocken	1	Teel. Zimtpulver
150 g	(1 cup)	2	Äpfel
100 g	Weizenvollkornmehl	1	Ei
1	Essl. (1/2 cup) brauner Zucker	2	Essl. Öl
1	Teel. Backpulver abgeriebene Zitronenschale	200 ml	(knapp 1 cup) Apfelsaft

---

Eine Muffin Form mit Papier Förmchen auslegen. Die trockenen Zutaten gründlich miteinander vermengen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen.

Mit der Schale fein stifteln. Unter die trockenen Zutaten heben. Das Ei in leicht verschlagen, Öl und Apfelsaft dazugeben, gut verrühren. Flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und rühren, bis alles gut durchfeuchtet ist.

Teig in die Muffinform geben, dabei die Förmchen bis zum Rand füllen ca. 2 gehäufte El pro Muffin). Bei 175° Umluft (normal ca. 200°C) 20 - 24 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen.

Tipp: Die Muffins schmecken auch lauwarm sehr gut.