Apfelmuffins für Kinder & Familie

Zutaten für 12 Stück

- 250 g Äpfel
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 ml Buttermilch
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Weinsteinbackpulver

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in kleine Würfel.
2. Rühre das Ei mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Gieße die Buttermilch und das Öl dazu.
3. Mische das Mehl mit Backpulver. Hebe es mit den Apfelstücken unter die Buttermilch-Ei-Mischung.
4. Belege eine Muffinform mit Papierförmchen. Verteile den Teig darin und backe die Muffins bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 30 Minuten goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.