

Süßes / Kinder / super schnell /

Apfel-Zimt-Muffins

In der Küche zu stehen und zu backen ist für mich pure Entspannung. Und so kommt es, dass es mehrmals in der Woche nach frischem Kuchen in unserer Wohnung duftet.

Zum Glück habe ich in meinem Mann und meinem Sohn dankbare Abnehmer gefunden, wenn mich mal wieder die Backlust überkommt.

Diese Apfel-Zimt Muffins sind beinahe schneller aus der Küche verschwunden, als die Backzeit war. Durch den dunklen Muscovado Zucker erhalten Sie eine leicht karamellige Note, die hervorragend zu den Äpfeln und dem Zimt passt.

Zutaten

- 90 gr - Zucker
- 50 gr - Muscovadozucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 125 gr - Butter
- 2 - Eier
- 100 ml - Buttermilch
- 300 gr - Mehl
- 50 gr - Haferflocken
- 3 TL - Backpulver
- 1 TL - Zimt
- 2 - Äpfel
- -

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen und eine Muffinform buttern.
2. Den Zucker mit der Butter aufschlagen, anschließend Eier und Buttermilch hinzufügen und so lange mixen bis sich die Zutaten verbunden haben.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Haferflocken, Backpulver und Zimt vermengen.
4. Die Mehlmischung nun mit einem Silikonspatel unter die Eiermischung heben.
5. Nun die gewürfelten Äpfel mit in den Teig geben und unterrühren.
6. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen (12 Stück) und für 18 min im Ofen backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia