

Apfel - Muffins

Menge 4 Personen	Zutaten	Zubereitung
1 Stk.	Zitrone	Schale dünn abreiben, Saft auspressen und beides in eine Schüssel geben
400g	Äpfel (säuerlich)	Schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Scheibchen schneiden. In die Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft mischen.
150g	Butter (weich)	
150g	Zucker	Zusammen ca. 10 Minuten mit dem Mixer schlagen, bis eine weisse Creme entstanden ist und der Zucker sich aufgelöst hat.
3 Stk.	Eier	Ein Ei nach dem anderen mit dem Mixer darunterrühren.
200g	Mehl	
2 TL	Backpulver	
1 TL	Zimt, gemahlen	Alle drei Zutaten sorgfältig unter die Butter – Ei – Masse ziehen. Apfelscheibchen beifügen.
50g	Mandelblättchen	Unter die Masse geben. Die Masse in das vorbereitete Muffinblech füllen. Backen bei 180 Grad in der zweituntersten Rille ca. 30 Minuten . Abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

