

"Apfel-Muffins" von U. Pinkall, Bothel

60 g Butter

Zutaten für 8 Stück:

75 g Zucker

Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier,
2 EL Mehl verrühren.

1 P. Vanillezucker

Apfel würfeln.

Salz

2 Eier

Restliches Mehl, Haselnüsse, Apfel
und Backpulver mischen, 75 g
Dickmilch und Mehlmischung
unterrühren.

150 g Mehl

20 g gemahlene Haselnüsse

In 8 Mulden einer Muffinform je 2
Papierförmchen setzen und den Teig
darin verteilen.

1 TL Backpulver

150 g Dickmilch

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd:
200 °C/ Umluft:175 °C / Gas: Stufe 3)
20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

1 Apfel (ca. 200 g)

2 EL Haselnussblättchen

Einen Klecks Dickmilch auf jeden
Muffin geben.

Mit Haselnussblättchen bestreuen und
einer Apfelspalte verzieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.