

Bratapfelmuffins

12 Stück ca. 140 kcal/ 2 BE

Zutaten:

300 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
250 g Weizenvollkornmehl oder normales Mehl
80 g Zucker
1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker
1 TL Zimt
2 Eier
1 Becher Sauerrahm light



Zubereitung:

Äpfel vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden oder raspeln und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Zimt, Eier und Sauerrahm glatt rühren und die Apfelstücke unterheben.

Muffinformen zu 3/4 mit Teig füllen und bei 200 °C Umluft 25-30 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!