

Apfel-Zimt-Muffins

Zutaten

120 g Weizenvollkornmehl
140 g Weizenmehl
2 EL Backpulver
1/2 TL Natron
1/4 TL Salz
1 EL Zimt
1 EL Vanillezucker
2 Eier
85 g brauner Zucker
1/8 l Sonnenblumenöl
125 g Apfelmus

250 g Äpfel
50 g Rosinen
60 g Walnüsse

Zum Glasieren:
Honig-Zimt-Glasur (siehe
Seite 15)

Für die Muffinform:
1 EL Butter oder
Papierförmchen verwenden, die
am besten in die Muffinform
eingesetzt werden.

Apfel-Zimt-Muffins

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Vanillezucker sorgfältig vermischen.
3. In einer zweiten Schüssel die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen leicht verquirlen. Den Zucker und das Öl zufügen und gut vermischen.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit Apfelmus, Rosinen und gehackten Walnüssen zur Eiermasse geben und kurz unterrühren.
5. Zum Schluss die Mehlmischung zufügen und vorsichtig unterheben.
6. Den Teig bis zu zwei Drittel Höhe in Muffin- oder in Papierförmchen füllen.
7. Im Backofen 20-25 Minuten backen.
8. Die Muffins aus dem Backofen nehmen und in der Form noch 5 Minuten ruhen lassen.
9. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen oder warm mit einer Honig-Zimt-Glasur bestreichen und servieren.

Honig-Zimt-Glasur

Zutaten

50 g Honig
70 g Butter
1 EL Zimt

Zum Bestreuen:

4 EL gehackte Nüsse
oder Schokostreusel

Den Honig, Butter und Zimt mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Die Glasur mit einem Pinsel auf die noch lauwarmen Muffins streichen und nach Belieben mit Nüssen oder Schokostreuseln bestreuen.