

Apfel-Muffins



3	Äpfel
1 EL	Zitronensaft
125 g	weiche Butter
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
225 g	Mehl
2 TL	Backpulver
	Salz
3 EL	Milch

Zubereitung

- 1 Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C). Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder fetten. Zutaten abwiegen und bereitstellen.
- 2 Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 Mit Zitronensaft beträufeln, damit die Apfelstücke nicht braun werden.
- 4 Butter mit den Schneebesen des Rührgeräts schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.
- 5 Eier untermischen. Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz vermengen. Mehlmischung abwechselnd mit Milch unterrühren.
- 6 Apfelstücke unter den Teig heben. 12 Mulden der Muffinform mit Teig befüllen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.
Wer mag, hebt zum Schluss eine Handvoll Schokotropfen unter die Hälfte des Teiges.