



## Zitronen-Apfel-Muffins

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

- 
- 240 g Mehl
- 
- 1 TL Backpulver
- 
- 1/2 TL Salz
- 
- 90 g Zucker
- 
- 60 ml Pflanzenöl
- 
- 1 Ei
- 
- 1/8 L Milch
- 
- 6 Kerne Sternanis, zerdrückt
-



1 grosser Apfel (200 g)

-

1 ungespritzte Zitrone, Schale und Saft

-

2 EL Puderzucker

---

## Zubereitungsanweisung

1. Den Muffin-Grundteig erstellen (d.h. alles bis und mit Milch gut vermengen), jedoch die geriebene Zitronenschale zum Mehl hinzufügen.
2. Apfel waschen, entkernen und mit der Schale in ca. 0,5 - 1 cm grosse Stücke würfeln.
3. In eine separate Schüssel den zerkleinerten Apfel und die Hälfte des Zitronensaftes geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Sternaniskerne mit einem Messerrücken zerdrücken und zu der Apfelmischung geben.
5. Die Apfelmischung mit dem Teigschaber gut in den Grundteig vermengen und sofort (der Zitronensaft reagiert schnell mit dem Backpulver) die fertige Mischung in die Muffinformen geben und zu 2/3 füllen
- 
6. Ca. 20 Minuten bei 180° C backen.
7. Wenn die Muffins fertig sind, wird der Rest vom Zitronensaft mit dem Puderzucker vermengt und über die noch warmen Muffins geträufelt.

---

## Anmerkungen

**Alte Kommentare, welche wir die nicht vorbehalten möchten:**

[Honigkuchenpferd](#) 03.09.2008

mhmhm, ich liebe diese muffins! aber ehrlich gesagt: hier sind alle gut!



## Zitronen-Apfel-Muffins

<http://www.muffin-welt.com>

---

<b>Zubereitungszeit</b>	15 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	