



Apfel-Muffins mit Rumrosinen

Autor des Rezepts: www.rezeptzentrale.de



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

200 g Dinkel, fein gemahlen

-

100 g Haselnüsse, fein gerieben

-

100 g Vollrohrzucker

-

1 ½ TL Backpulver

-

½ TL Natron

-

½ TL Zimt

-

½ TL Kardamom

-

200 ml Milch

-



1 Ei

-

60 ml Haselnussöl

-

3 EL In Rum eingelegte Rosinen

-

1 Apfel, grob gerieben

-

Butter für die Form

Zubereitungsanweisung

```
<!-- /* Font Definitions */ @font-face {font-family:Wingdings; panose-1:5 0 0 0 0 0 0 0 0 0;
mso-font-charset:2; mso-generic-font-family:auto; mso-font-pitch:variable; mso-font-signature:0 268435456 0 0
-2147483648 0;} /* Style Definitions */ p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal {mso-style-parent:"";
margin:0cm; margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New
Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman";} p {margin-right:0cm; mso-margin-top-alt:auto;
mso-margin-bottom-alt:auto; margin-left:0cm; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times
New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman";} @page Section1 {size:612.0pt 792.0pt;
margin:70.85pt 70.85pt 2.0cm 70.85pt; mso-header-margin:36.0pt; mso-footer-margin:36.0pt;
mso-paper-source:0;} div.Section1 {page:Section1;} /* List Definitions */ @list l0 {mso-list-id:282155659;
mso-list-type:hybrid; mso-list-template-ids:-2011421002 -1523830878 67567619 67567621 67567617 67567619
67567621 67567617 67567619 67567621;} @list l0:level1 {mso-level-number-format:bullet; mso-level-text:□;
mso-level-tab-stop:18.0pt; mso-level-number-position:left; margin-left:18.0pt; text-indent:-18.0pt;
font-family:Symbol;} ol {margin-bottom:0cm;} ul {margin-bottom:0cm;} -->
```

1. Das Muffinblech mit Butter leicht fetten.
2. Alle trockenen Zutaten vermischen.
3. In einer zweiten Schüssel alle feuchten Zutaten vermischen und über die trockenen Zutaten giessen. Kurz verrühren. Es dürfen ruhig noch Klümpchen da sein.
4. In die Muffinförmchen geben. (ca. 3 Esslöffel pro Förmchen) und im auf 190 Grad vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze ca. 20-25 Minuten backen.

Nach dem Backen noch einige Minuten im Blech stehen lassen, dann stürzen und geniessen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



Apfel-Muffins mit Rumrosinen

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

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	