



Apfel-Muffins No. 5

Autor des Rezepts: www.rezeptzentrale.de



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

```
<!-- /* 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;} @list l1 {mso-list-id:928737596; mso-list-type:hybrid; mso-list-template-ids:-516368072
-965326914 -1795109252 -139174880 -1000409066 386929768 1139856784 -1825568766 -1794974522
1488757824;} @list l1:level1 {mso-level-number-format:bullet; mso-level-text:□; mso-level-tab-stop:36.0pt;
mso-level-number-position:left; text-indent:-18.0pt; mso-ansi-font-size:10.0pt; font-family:Symbol;} ol
{margin-bottom:0cm;} ul {margin-bottom:0cm;} -->
```

- 200 g Weizenvollkornmehl
- 25 g Weizenkeime, geröstet
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Zimt, gemahlen
- 100 g Rosinen
- 2 Äpfel geschält und gewürfelt
- 10 EL Frischmilch
- 3 EL Apfeldicksaft
- 2 EL Honig
- 1 Eiweiss steif geschlagen

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;} @list l1 {mso-list-id:928737596; mso-list-type:hybrid; mso-list-template-ids:-516368072 -965326914 -1795109252 -139174880 -1000409066 386929768 1139856784 -1825568766 -1794974522 1488757824;} @list l1:level1 {mso-level-number-format:bullet; mso-level-text:□; mso-level-tab-stop:36.0pt; mso-level-number-position:left; text-indent:-18.0pt; mso-ansi-font-size:10.0pt; font-family:Symbol;} @list l2 {mso-list-id:1785536497; mso-list-type:hybrid; mso-list-template-ids:1249309444 1748934158 -213253182 -1679016404 -1313554816 -1025075640 -503411818 1593215870 -723739900 1418911232;} ol {margin-bottom:0cm;} ul {margin-bottom:0cm;} -->

1. Mehl mit Keimlingen, Backpulver, Zimt, Rosinen und Apfelwürfeln mischen.
2. Milch, Dicksaft und Honig hinzufügen. Alles vermengen.
3. Eiweiss unterheben.
4. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Ein Muffinblech (mit runden Vertiefungen) mit Öl auspinseln oder mit Papierförmchen bestücken. Jeweils zu zwei Dritteln mit Teig füllen.
6. In den Ofen schieben, etwa 20 Minuten goldbraun backen (Gas: Stufe 3). Bevor sie zu dunkel werden, mit Folie abdecken.
7. Dazu schmeckt Vanillesahne.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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