



## Apfel-Muffins mit Schokotröpfchen

Autor des Rezepts: [www.rezeptzentrale.de](http://www.rezeptzentrale.de)



Keine Beschreibung vorhanden

### Rezept Zutatenliste

-

600 g Äpfel

-

Zitronensaft zum Beträufeln

-

500 g Mehl

-

1 Pr Salz

-

4 EL Zucker

-

1 TL Zimt

-

2 Pk Vanillinzucker

-

1 Pk Backpulver

-



## Apfel-Muffins mit Schokotröpfchen

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

---

2 Eier

-

1/4 l Milch

-

6 EL Öl

-

1 Pk Schokotröpfchen (75 g)

AUSSERDEM

-

Papierbackförmchen

-

Puderzucker zum Bestäuben

-

Kakao zum Bestäuben

---

### Zubereitungsanweisung

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Muffin-Blech 'einbuttern' oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Äpfel waschen, schälen und vierteln. Kerngehäuse herausschneiden und Äpfel würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Mehl, Salz, Zucker, Zimt, Vanillinzucker und Backpulver vermischen.
4. Eier verquirlen, auf die Mischung geben. Milch und Öl zufügen. Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Apfelwürfel und Schokoladentröpfchen vorsichtig unterheben. Muffinform mit Backförmchen auslegen und Vertiefungen zu 3/4 füllen.
6. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 175 Grad, Gas: Stufe 3) 25-30 Min. backen.
7. Nach dem Backen mit Kakao und Puderzucker bestäuben.



## Apfel-Muffins mit Schokotröpfchen

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

---

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	5 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	20 Stk.
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	