



## Manuelas Apfel-Muffins

Autor des Rezepts: Manuela



Keine Beschreibung vorhanden

---

### Rezept Zutatenliste

-

1 Tasse Milch

-

1/4 Tasse Sonnenblumenöl

-

1/2 TL Vanille

-

1 grosses Ei

-

2 Tassen Weizenvollkornmehl

-

1/2 Tasse Zucker

-

gute Prise Zimt

-

3 gestrichene TL Backpulver

-



1/2 TL Salz

-

3 geraspelte Äpfel

---

## Zubereitungsanweisung

1. Ofen auf 200° C erhitzen.
2. Rühre Milch, Öl, Vanille und Ei mit dem Mixer glatt.
3. Hebe dann die Äpfel darunter.
4. Verrühre alle anderen Zutaten in einer 2. Schüssel miteinander.
5. Kippe alles trocken und dann in das nasse und verrühre es nur so lange - am besten mit einer Gabel - bis man das Mehl nicht mehr sieht.
6. Fülle eine Muffinform damit und streue dann noch braunen Zucker auf jeden einzelnen Muffin.
7. Backzeit: 20-25 Minuten oder bis sie golden braun sind. Lasse die Muffins noch 5 Minuten in der Form abkühlen, dann stürze sie auf ein Kuchengitter.

### Tipp:

*Schmecken gut mit Butter drauf. Dazu Milch und Orangensaft und fertig ist das perfekte Kinderfrühstück.*

---

## Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

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