



## Muffins ohne Ei

Autor des Rezepts: huwol



Muffin ohne Ei !!

---

### Rezept Zutatenliste

- 75 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- 2 El Apfelmus (ersetzt quasi das Ei)
- 1/3 Päckchen Speisquark (250 g Packung)
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 El Speisestärke (ist nicht unbedingt nötig)
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- evtl. etwas Zimt
- 12 Papierförmchen

---

### Zubereitungsanweisung

1. Alle Zutaten gut miteinander verrühren!! Er reicht für etwa 12 Muffins.
2. Der Teig sollte sehr schwer reißend vom Löffel abgehen.
3. Bei 200°C 20-25 min backen, bis Muffins goldgelb sind

---

### Anmerkungen

Ist der Teig zu trocken etwas Milch zugeben, aber **vorsicht!!** man hat schnell den Eindruck der Teig wäre zu trocken.  
Ist der Teig zu nass gehen die Muffins nicht auf!



Andere Rezepte können ähnlich umgebaut werden, etwa 1 Ei Apfelmus ersetzt 1 Ei.

Wenns beim erstenmal nicht funktioniert nochmal ausprobieren.

<b>Zubereitungszeit</b>	10 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	12 Stück
<b>Land/Region</b>	Deutschland	<b>Kosten pro Portion</b>	