



Hermann-Muffins mit Äpfeln und Nüssen

Autor des Rezepts:

Keine Beschreibung vorhanden



Rezept Zutatenliste

-

1 Tasse Hermann (Zimmertemperatur)

-

3 Eier

-

2/3 Tasse Pflanzenöl

-

3 TL Vanille

-

2 Tassen Mehl, ungebleicht

-

1 Tasse Raffinadezucker

-

2 TL Backpulver

-

1 1/2 TL Zimt, gemahlen

-



1 TL Natron

-

1 TL Salz

-

1 Tasse Nüsse, gehackt

-

2 mittl. Äpfel, geschält, kleingeschnitten

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Zwei 23 x 12 cm Kastenformen (oder 24 Muffinförmchen) einfetten.
2. In einer grossen Schüssel Hermann, die Eier, das Öl und die Vanille miteinander verrühren.
3. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, Natron und Salz hinzufügen; glattrühren. Nüsse und Äpfel unterheben.
4. Teig in vorbereitete Kastenformen (oder Muffinförmchen) füllen.
5. Die 2 Kuchen 50 Minuten oder die 24 Muffins 25-30 Minuten backen und aus dem Backofen nehmen.
6. Kuchen 10 Minuten in den Formen auskühlen lassen, dann auf einen Rost stürzen, um sie vollständig erkalten zu lassen.

Anmerkungen

Zutaten reichen für 2 Kuchen oder 24 Muffins.

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	24 Stk.
Land/Region		Kosten pro Portion	