

# APFELMUFFINS FÜR KINDER & FAMILIE

25 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



55 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 12 Stück

- 250 g Äpfel
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 ml [Buttermilch](#)
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Weinsteinbackpulver



## Zubereitung:

1. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in kleine Würfel.
2. Rühre das Ei mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig. Gieße die Buttermilch und das Öl dazu.
3. Mische das Mehl mit Backpulver. Hebe es mit den Apfelstücken unter die Buttermilch-Ei-Mischung.
4. Belege eine Muffinform mit Papierförmchen. Verteile den Teig darin und backe die Muffins bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 30 Minuten goldgelb.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

