

Albert`s Lieblingsmuffins

Apfel-Zimt-Muffins

für 12 Stück

Zutaten

2 mittelgroße Äpfel, 140g Weißmehl, 120g Weizenvollkornmehl, 2 Teelöffel Backpulver, 0,5 Teelöffel Natron, 1,5 Teelöffel Zimt, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 80g Walnüsse, 1 Ei, 150g brauner Zucker, 100ml Sonnenblumenöl, 300g Buttermilch, 12 Muffinpapiere



Zubereitung

1. Mehl sieben und mit Backpulver und Natron mischen
2. aus den Walnüssen 12 Hälften verlesen, den Rest fein hacken
3. Ofen auf 180°C vorheizen
4. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln (0,5cm Kantenlänge)
5. Mehlmischung, Äpfel, Zimt, Vanillezucker und gehackte Walnüsse gut vermischen
6. jetzt Ei, Zucker, Öl, und Buttermilch verquirlen
7. darunter die Mehlmischung heben
8. den Teig in die Förmchen geben und mit je einer Walnußhälfte garnieren
9. etwa 25 Minuten auf mittlerer Schiene bei 160°C backen
10. die Muffins schmecken am besten warm

Zeitbedarf

50 Minuten