

Apfel-Walnuss Muffins



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	3/4 Tasse(n) / Glas
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	1.75 Tasse(n) / Glas
Äpfel / Apfel	1.5 Tasse(n) / Glas
Gehackte Walnüsse	1/2 Tasse(n) / Glas
Speiseöl / Öl	1/2 Tasse(n) / Glas
Natron / Backsoda / Natrium Bikarbonat	3/4 Teelöffel

Zubereitung:

Rohr auf 190 Grad vorheizen.

Das Natron mit einem Teesieb unter das Mehl mengen. Salz, Zimt und Zucker unterrühren.

Äpfel schälen und raspeln. (Eventuell etwas ausdrücken wenn sie sehr saftig sind.)

Eier und Öl gut mit dem Mixer verquirlen.

Dann langsam unter ständigem Rühren die Mehlmischung zur Eier-Öl Mischung geben.

Anschließend die gehackten Walnüsse und die geraspelten Äpfel vorsichtig unterheben.

Eine Muffinform ausfetten und mit Mehl bestäuben, oder mit Muffinförmchen auslegen. Die Formen zu 3/4 füllen und bei 190° ca. 15-20 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1333-Apfel-Walnuss-Muffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at