

Apfel-Karotten-Muffins



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Brauner Rum	2 Esslöffel
Karotten / Möhren	2 Stk.
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Zimtpulver	1 Teelöffel
Backpulver	1 Pkg.
Speiseöl / Öl	70 ml
Buttermilch	200 ml
Apfelsaft	125 ml
Vollkornmehl	280 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Brauner Zucker	90 g
Schokolade	50 g

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Muffinformen einfetten. **WICHTIG: KEINE** Papiertütchen verwenden, da sich die Muffins nicht mehr aus dem Papier lösen lassen!

Ei mit Zucker mixen.

Öl, Buttermilch, Rum und Apfelsaft dazu mixen.

Mehl, Salz, Backpulver und Zimtpulver vermischen und zu den feuchten Zutaten langsam unterheben.

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Karotten reiben. Schokolade hacken.

Äpfel, Karotten, Schokolade unterheben.

Ca. 45 min. goldbraun backen.

Ev. mit dunkler Kuvertüre verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1597-Apfel-Karotten-Muffins.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at