



BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Alexandra serviert: Apfelmuffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeit: einfach

Zutaten für 12 Muffins:

150 g Milch

120 g Butter

80 g Zucker

2 Eier

300 g Weizenmehl Type 405

1 Tütchen Backpulver

1 Prise Salz

2 Äpfel

Zubereitung

Die Milch leicht erwärmen, dann Butter, Zucker und Eier zufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Nun die geschälten und gewürfelten Äpfel unterheben. Den Teig in Muffinsförmchen verteilen, die zu $\frac{3}{4}$ gefüllt werden. Einige feine Apfelscheibchen darauflegen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 C° backen. Mit einem Lächeln servieren.

Alexandras Tipp:

Für einen feinen Schokoladengeschmack dem Teig zusammen mit den Apfelstückchen Schokolatropfen zugeben. Guten Appetit!