



Apfel-Zimt-Muffins für Gongers Krümelmonster-Cupcakes

Das brauchst du für 6 Muffins:

- 1 Apfel
- 140 g Weizenmehl, Typ 405 oder 550, ersatzweise Dinkelmehl Typ 630
- 1 TL Backpulver
- 1 Messerspitze Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (L)
- 90 ml Milch
- 50 ml Pflanzenöl, z.B.: Rapsöl
- 25 g Honig

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C (165°C Umluft) vorheizen und eine Muffinform mit Papiermanschetten auskleiden.

Für den Teig einen Apfel waschen, schälen, entkernen und fein würfeln.

Dann 140 g Mehl mit einem Teelöffel Backpulver, einer Messerspitze Zimtpulver sowie einer Prise Salz in einer Schüssel mischen.

In einer weiteren Schüssel ein Ei mit 90 ml Milch, 50 ml Öl sowie 25 g Honig verrühren. Das Gemisch dann mit der Mehlmischung zügig vermengen - zuletzt die Apfelwürfel unterheben.

Die Masse nun in der Muffinform verteilen und 25 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene backen.

Nach Ablauf der Zeit die Muffins aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.



Fertig sind die Apfel-Zimt-Muffins!