



Apfel Zimt Muffins



Zutaten

- 225 g Zwicky Dinkelmehl
- 125 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenschale
- 2 Eier
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 6 EL Milch
- 3 mittelgrosse Apfel (ca. 500 g)
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen. Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und zusammen mit der Milch zu einem Teig rühren.
2. Äpfel schälen, achteln und in kleine Würfel schneiden. 2 Spalten davon in dünne Scheiben schneiden. Apfelwürfel unter den Teig heben. Teig mit einem Eisportionierer auf die Muffinförmchen verteilen. Je 2 Apfelscheiben auf einen Muffin legen und leicht andrücken. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zwickly wünscht en Guete!