

Apfelmuffins

für etwa 6 Muffins



 <p>Schneidebrett mit Messer</p>	 <p>Messbecher</p>	 <p>Mixer</p>
 <p>Tasse für Ei</p>	 <p>Schüssel, mittelgross</p>	 <p>Küchenwaage</p>
<p>Teigschaber</p> 	<p>1 Ei</p> 	<p>1 Apfel</p> 
 <p>50g Butter</p>	 <p>50g Zucker</p>	<p>1 TL</p>  <p>Vanillezucker</p>
 <p>1 Prise Salz</p>	 <p>1dl Milch</p>	 <p>125g Mehl</p>
<p>1 TL Backpulver, ge- häuft</p> 	<p>6 Muffin- formen</p> 	<p>Falls vorhanden: Ausstecher</p> 



Du rührst Butter und Zucker und ein EL heisses Wasser mit dem Mixer schaumig.



Du gibst Vanillezucker, Salz und das Ei dazu, dann 2 Minuten weiter mixen.



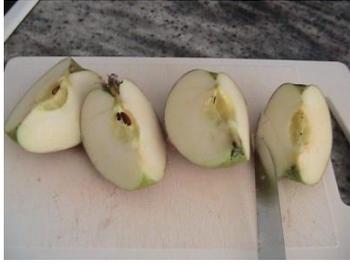
Du giesst 1 dl Milch dazu.



Du gibst Mehl und Backpulver dazu, nochmals kurz mixen.



Du schälst den Apfel.



Du schneidest den Apfel in Stücke.



Du schneidest das Kerngehäuse heraus (mit dem Messer oder Ausstecher)



Du schneidest die Apfelschnitze in ganz kleine Stücke.



Du gibst die Apfelwürfel zum Teig hinzu und rührst mit dem Teigschaber um.



Du füllst den Teig in Papierformen.



Du stellst sie aufs Blech.



Backofen:

Vorheizen auf 180 Grad

Backen während 30 Minuten

TL= Teelöffel (kleiner Löffel) EL= Esslöffel (grosser Löffel)