



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Apfel Muffins

 30 Minuten

 1 Portion

 Einfach



Zutaten

3 Äpfel
1 EL Zitronensaft
4 Eier
200 g Puderzucker
60 g Öl
1 Cremius
270 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Vanille- Extrakt
1 Prise Zimt



Zubereitung

1. Eier, Zucker, geschmolzener Butter und Öl verrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben und mit Vanille-Extrakt unterrühren.
3. Zwei Äpfel schälen, entkernen, würfeln, mit Zimt bestreuen und unter den Teig rühren.
4. Einen Apfel waschen und entkernen. In dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
5. St. Mang CREMIUS in kleine Stückchen schneiden.
6. Muffinblech fetten, Teig einfüllen und ca. 30 Min. backen.
7. Nach 10 Min. Backzeit die vorbereiteten Käse und Apfel scheiben auf die Muffins legen.
8. Muffins abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Tipp: Nach Wunsch mit etwas erhitzter Aprikosen-Konfitüre bestreichen



Backofen: 180 Grad / Umluft