



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Bratapfelmuffins

Bratapfelmuffins

2 Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)

180 g Mehl

50 g Rinatura Haferflocken Bio

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Packung Vanillezucker

2 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

2 Eier

80 ml Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

150 g Joghurt und Schmand

40 g Rosinen oder gehackte Nüsse (optional)

Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Bratapfelmuffins

1.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
(Wer mag, kann sie kurz in einer Pfanne mit etwas Butter,
Zimt und Zucker anschwitzen.)

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Zimt und Salz in einer
Schüssel vermengen.

Eier, Rohrzucker und Vanillezucker in einer weiteren
Schüssel cremig schlagen. Öl und Joghurt unterrühren.
Die Mehlmischung unterheben. Zum Schluss die
Apfelstücke (und ggf. Rosinen/Nüsse) dazugeben.

Teig in die Förmchen füllen und ca. 20–25 min. backen
(Stäbchenprobe machen). Abkühlen lassen und mit
Puderzucker bestäuben.