

# APPLE CIDER MUFFINS

## ZUTATEN:

Für 12 Muffins, alle Zutaten bei Raumtemperatur

- 250 ml Süßmost oder Apfelsaft ohne Zuckerzusatz
- 2 Äpfel (hier: Gala)
- 115 g weiche Butter
- 130 g brauner Zucker (hier: Rohrzucker extrafein)
- 2 Eier (M)
- 1 TL Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- 1/4 TL Salz
- 260 g glattes Mehl (W 480)
- 1/2 Pkg. (Weinstein-)Backpulver

Zum Bestreuen: Mandelblättchen oder Zimtzucker (1 EL Kristallzucker + ½ TL Zimt, reicht für 12 Muffins)



## ZUBEREITUNG:

1. Den Süßmost in einem Topf bei hoher Hitze nicht zugedeckt auf die Hälfte (125 ml) einkochen lassen. Anschließend abkühlen lassen.
2. Währenddessen eine Muffin-Form buttern oder mit Papierförmchen auslegen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke von maximal 1 cm schneiden. Es werden 180 g benötigt. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Butter und Zucker für rund 3 Minuten mit einem Mixer rühren. Eier, Vanille, Zimt und Salz zugeben und nochmals 2 Minuten cremig rühren.
4. Den abgekühlten Süßmost kurz untermixen. Das Mehl mit dem Backpulver gründlich mischen und anschließend in die Masse einrühren – nur solange, bis die Bestandteile gut vermengt sind.
5. Die Apfelstücke mit einem Löffel oder Teigspatel unter die Masse heben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.
6. Den Teig in der Muffinform verteilen und mit Mandelblättchen oder Zimtzucker bestreuen.
7. Die Muffins im auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen backen bis sie golden sind, rund 20 Minuten. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen mittig in einen Muffin stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig daran haftet, sind sie fertig. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)