Artikel vom 09.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 18:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/saftige-apfelmuffins

Saftige Apfelmuffins



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 6 große oder 12 kleine Förmchen):

3 Tassen Mehl

4 Eier

1 Tasse weißer Zucker

1 Tasse Sonnenblumenöl

1 Tasse Mineralwasser

1 P Backpulver

1 P Vanillezucker

400 g Äpfel

2 TL Zimt

2 EL brauner Zucker

2 EL gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Muffinförmchen in ein Muffinblech stellen.

Eier, weißer Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig rühren. Öl und Mineralwasser dazugeben und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Äpfel schälen, entkernen und fein reiben. Die Äpfel unter den Teig heben und diesen gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Die Muffins mit dem braunen Zucker und den gehobelten Mandeln bestreuen, sodass beim Backen eine Kruste entsteht. Die Muffins je nach Größe 15 bis 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! Die Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Julia Ernsting