



BIOSÜDTIROL



Bio-Bäuerin Alexandra serviert: Apfelmuffins.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (12 Muffins)

- 150 g Milch
- 120 g Butter
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Golden Delicious

Zubereitung

Die Milch leicht erwärmen, dann Butter, Zucker und Eier zufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Nun die geschälten und gewürfelten Äpfel unterheben. Den Teig in Muffinsförmchen verteilen, die zu $\frac{3}{4}$ gefüllt werden. Einige feine Apfelscheibchen darauflegen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 C° backen. Mit einem Lächeln servieren.

Alexandras Tipp



BIOSÜDTIROL

Für einen feinen Schokoladengeschmack dem Teig zusammen mit den Apfelstückchen Schoko-Tropfen zugeben. Guten Appetit!