

## AB 22 Rezept „Apfel-Muffins“

Dieses Rezept ist fast vollständig, nur die Arbeitsgeräte fehlen.  
Trage die passenden Arbeitsmittel in die rechte Spalte ein.

Apfel-Muffins		
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
375 g Weizenmehl 4 TL Backpulver  2 TL Zimt, gemahlen 1 TL Muskatnuss, gemahlen 3 EL feiner Zucker	sieben und in die Mitte eine Mulde drücken  dazugeben	
155 g Butter 3 EL Honig	bei geringer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen und glatrühren, den Topf von der Herdplatte nehmen	
2 Eier 170 ml Milch	verquirlen	
3 grüne Äpfel	schälen und raspeln	
	die Butter-Honigmischung, die Eiermasse und die geraspelten Äpfel auf einmal zu den trockenen Zutaten in die Mulde geben und mit einem Metalllöffel verrühren, bis sie sich zu einem Teig verbunden haben; den Teig jedoch nicht zu lange rühren – er sollte noch Klümpchen haben	
	eine Muffinform mit zerlassener Butter auspinseln, jede Vertiefung zu 2/3 mit Teig füllen (die Masse ergibt 6 große oder 22 kleine Muffins)	
1 TL Zimt, gemahlen 2 EL feiner Zucker	vermischen und über die Muffins streuen, bei <b>180°C (Umluft) 20-25 Min. backen</b>	
	die Muffins 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen	