

AB 23 Rezeptwerkstatt „Apfel-Muffins“

Wenn du die verschiedenen Teile dieses Rezepts richtig kombinierst, kannst du als Belohnung leckere Apfel-Muffins backen!

Eigentlich ist es ganz einfach: Die Zutaten links stehen in der richtigen Reihenfolge; jetzt musst du nur noch die einzelnen Schritte der Zubereitung ausschneiden und richtig zuordnen.

Zutaten	Zubereitung
375 g Weizenmehl 4 TL Backpulver	
2 TL Zimt, gemahlen 1 TL Muskatnuss, gemahlen 3 EL feiner Zucker	
155 g Butter 3 EL Honig	
2 Eier 170 ml Milch	
3 grüne Äpfel	
1 TL Zimt, gemahlen 2 EL feiner Zucker	
✂	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
✂	vermischen und über die Muffins streuen, bei 180°C (Umluft) 20-25 Min. backen
✂	sieben und in die Mitte eine Mulde drücken
✂	eine Muffinform mit zerlassener Butter auspinseln, jede Vertiefung zu 2/3 mit Teig füllen (die Masse ergibt 6 große oder 22 kleine Muffins)
✂	dazugeben
✂	bei geringer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen und glattrühren, den Topf von der Herdplatte nehmen
✂	verquirlen
✂	die Muffins 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen