

## Backen mit Lisa



<b>Was?</b>	<b>Apfel-Muffins</b>
<b>Wann?</b>	Bei Regenwetter, zum Geburtstag
<b>Wo?</b>	In der Küche
<b>Mit wem?</b>	Mama, Papa, Oma, Opa, Geschwister...



### Zutaten für 14 Stück

14 Papierbackförmchen  
Muffinbackform  
250 g Äpfel, geschält,  
entkernt, gewürfelt  
2 EL Zitronensaft  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 Ei  
125 g Zucker  
1Pä. Vanillezucker  
80 ml Sonnenblumenöl  
250 g Naturjoghurt

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Papierförmchen in das Muffinblech setzen.
2. Die Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Das Mehl mit Backpulver und Natron vermengen.
3. Das Ei verquirlen, mit den übrigen Zutaten zur Mehlmischung geben und in die Förmchen füllen.
4. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Anschließend die Muffins 5 Minuten ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht eure Lisa

