

Backen mit Lisa



| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| Was? | Apfel-Muffins |
| Wann? | Bei Regenwetter, zum Geburtstag |
| Wo? | In der Küche |
| Mit wem? | 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

