Benötigte Zutaten

2	Äpfel (groß)
1.5 EL	Zitronensaft
2	Eier
100 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
200 g	Premium Naturjogurt 3,6 %
220 g	Weizenmehl
1/2 Pkg.	Backpulver
30 g	Haferflocken
1/2 TL	Zitronenschale
60 g	Walnüsse

Apfelmuffins mit Walnüssen

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Zunächst die Äpfel schälen und klein würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen.

2. Die Eier schaumig schlagen und nach und nach Butter und Zucker hinzufügen.

3. Sobald es eine schöne cremige Masse ist, das Naturjoghurt beigemengen.

4. Nun kommen das Mehl, das Backpulver, die Haferflocken und die geriebene Zitronenschale dazu.

5. Zuletzt die klein gehackten Walnüsse und die Apfelstücke vorsichtig unter den Teig heben.

6. Für das Topping die restlichen Walnüsse hacken und mit den Haferflocken mischen.

7. Den Teig in vorbereitete Muffinsförmchen gießen und mit der Nuss-Haferflockenmischung bestreuen.

8. Bei 180°C 35 Minuten goldbraun backen.

Ein Rezept von
food-stories.at