



Apfel Zimt Muffins



Zutaten

**ca. 10–12 Muffins / 20 Minuten aktiv
Gesamt 45 Minuten**

- 225 g Zwicky Dinkelmehl oder Zwicky glutenfreie Mehlmischung
- 125 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenschale
- 2 Eier
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 6 EL Milch
- 3 mittelgrosse Äpfel (ca. 500 g)
- Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

- 1) Butter mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen. Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und zusammen mit der Milch zu einem Teig rühren.
- 2) Äpfel schälen, achteln und in kleine Würfel schneiden. 2 Spalten davon in dünne Scheiben schneiden. Apfelwürfel unter den Teig heben. Teig mit einem Eisportionierer auf die Muffinförmchen verteilen. Je 2 Apfelscheiben auf einen Muffin legen und leicht andrücken. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zwicky wünscht en Guete!