

## Klassiker im Miniformat: Saftige Apfel-Zimt Muffins

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Muffins

130 g Butter  
2 Eier  
150 g Zucker  
1 1/2 Teelöffel Zimt  
200 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
2 Äpfel (Boskop)

**Besonderes Zubehör**  
12er Muffinform

Äpfel und Zimt sind seit jeher ein unschlagbares Team. Statt im großen Kuchen gibt's das köstliche Duo hier im handlichen Miniformat als Apfel-Zimt Muffins. Ein Biss in den fluffigen Teig macht ganz schnell klar: Ein Küchlein ist nicht genug!

- 1 -

Ofen auf 160 °C vorheizen. Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -

Butter schmelzen und mit 140 g Zucker, 1/2 Teelöffel Zimt und Eiern schaumig schlagen.

- 3 -

Mehl mit Backpulver mischen und mit einem Holzlöffel unter die Buttermasse heben. Teig in die Muffinform füllen.

- 4 -

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden, auf den Teig geben.

- 5 -

Restlichen Zucker mit 1 Teelöffel Zimt vermengen und über die Äpfel streuen. Im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.