




Buttermilch-Muffins

 Zeit gesamt
50min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Zitronen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	0.5 TL
Rohrzucker	50 g
Vanillinzucker	1 EL
Äpfel, rot	1 St.
Eier	1 St.
Buttermilch	75 ml
Butter	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Muffinform

1. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Rohrzucker und Vanillinzucker mischen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Unter die Mehlmischung heben. Ei, Zitronenschale und -saft, Buttermilch und weiche Butter verrühren. Mit einem Rührlöffel unter die Mehlmischung ziehen, bis diese gerade gebunden ist.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Jeweils zwei Pralinenmanschetten ineinandersetzen, auf ein Blech stellen und mit dem Teig füllen. Im Backofen ca. 20 Min. backen, bis die Muffins leicht gebräunt sind. Auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	117 kcal		
Kohlenhydrate	18 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	2 g	Fette	4 g