

# Apfel-Muffins

## Zutaten:

250g Butter

250g Zucker

1 Vanillezucker

1 P Salz

Zitronengelb

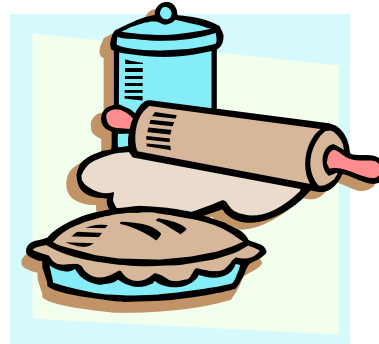
4 Eier

250g Mehl

150g Speisestärke

1 TL Backpulver

1,5 kg Äpfel



## Zubereitung:

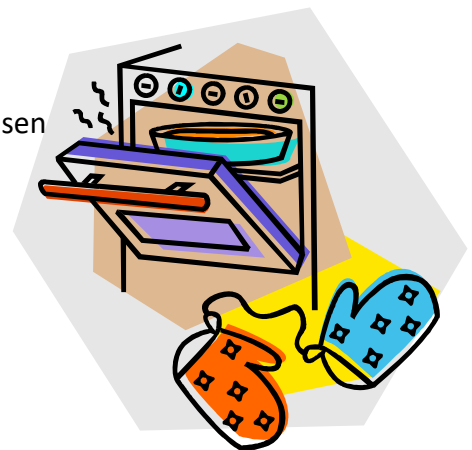
Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in sehr kleine Stückchen schneiden. In eine Schale geben, mit etwas Zitronensaft beträufeln, abdecken und kalt stellen.

Mehl, Speisestärke, Backpulver Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Darauf die übrigen Zutaten geben und zum Schluss die weiche Butter zufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät zunächst auf erster Stufe vorsichtig vermengen. Wenn das Mehl nicht mehr herausstäubt auf nächste Stufe schalten und rühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Die Apfelstückchen vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in die Muffinförmchen geben.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 20 min backen.

Anschließend im ausgeschalteten Backofen 10 min ruhen lassen



Guten Appetit !!!