



BACKEN

Buchweizen-Apfel- Zimt-Muffins

Zutaten

- 4 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 3 Äpfel, säuerlich
- 160 g Butter, weich
- 20 g Zitronensaft
- 180 g **SchapfenMühle**
Buchweizenvollkornmehl
- 140 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 Packung Backpulver
- 1 TL Zimt

Hinweis: Jeder Backofen ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Backzeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.

Meine Notizen

.....

.....

.....

Zubereitung

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die 4 Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz, Vanillezucker und 40 g Zucker steif schlagen.

Äpfel waschen, schälen und raspeln.

In einer zweiten Schüssel Butter, 60 g Zucker, Eigelbe und Zitronensaft schaumig schlagen. Anschließend Buchweizenvollkornmehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und Zimt gut miteinander vermischen, zum Muffin-Teig geben und kurz unterrühren. Danach die geraspelten Äpfel unterrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Buchweizen-Muffinteig in 12 Förmchen oder ein gefettetes Muffinblech geben und ca. 20 Minuten backen.

TIPP: Um zu überprüfen, ob die Muffins fertig sind, ein Holzstäbchen in einen Muffin stecken und wieder herausholen. Wenn Teigreste am Stäbchen sind, sollten die Muffins noch eine Weile gebacken werden.

**Wir wünschen Ihnen viel
Freude bei der Zubereitung!**