Apfelmuffins mit Ahornsirup

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

150 g	Weizenvollkornmehl
50,0 g	Weizenkleie
2,0 TL	Backpulver
1,0 Msp	geriebene Muskatnuss
1,0 Msp	Zimt
40,0 g	Butter
2,0	Eier
150 g	Ahornsirup
60,0 ml	Milch
2,0	Äpfel

(Angaben für 12 Stück)



Diese vollwertigen Apfelmuffins werden mit Vollkornmehl und Kleie gebacken und mit Ahornsirup statt Zucker gesüßt.

Zubereitung

Weizenmehl, Weizenkleie, Backpulver, Muskat und Zimt vermischen. Butter, Eier, Ahornsirup und Milch cremig verschlagen. Die flüssigen und trockenen Zutaten miteinander verrühren. Den einen Apfel in kleine Stücke schneiden und zum Teig geben. Den anderen vierteln und in dünne Scheiben schneiden.
Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Muffinblech fetten und die Mulden etwa zweidrittelhoch mit Teig füllen. Den Teig mit je drei Apfelscheiben dekorieren. Die Muffins 20 Minuten backen, anschließend 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und dann herauslösen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.