

# Rezept Apfel-Zimt-Muffins

Wer Zimt liebt, sollte diese Apfel-Zimt-Muffins unbedingt probieren.

## Zutaten:

200 g Äpfel

3 Eier

3 EL Wasser

100 g Zucker

1 bis 1  $\frac{1}{2}$  TL Zimt (je nach eigenem Geschmack)

75 g gem. Haselnüsse

1 TL Backpulver

100 g Mehl

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen und mit einer Reibe zerkleinern.

Die Eier trennen, Eigelbe mit Wasser, Zucker zu einer Creme verschlagen.

Die Äpfel nun vorsichtig unterheben.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt vermengen und über die Eigelb-Creme sieben, mit einem Schneebesen vorsichtig das Mehl einarbeiten.

Eiweiß in einer hohen Schüssel mit dem Rührgerät zu Eischnee schlagen.

Diesen Eischnee anschließend unter die Apfel-Zimt- Mischung heben.

Zum Schluss werden noch die Haselnüsse unter den Teig für die

Apfel-Zimt-Muffins gemengt.

Eine Muffins-Backform einfetten, bzw. mit Muffins-Papierförmchen auslegen.

In diese wird nun mit Hilfe zweier Teelöffel jeweils ein wenig Teig hinein gegeben.

Die Apfel-Zimt-Muffins für ungefähr 20 min in den Ofen schieben.

Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen.

Die Apfel-Zimt-Muffins können noch nach Belieben mit Puderzucker bestäubt werden.

[Zurück zu den Muffinsrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)