

Apfel- Zimt- Muffins mit Buttermilch

Zutaten	Zubereitung
<p>I.</p> <p>1 Tasse (120g) Mehl Typ 1050 1 Tasse (140g) Mehl Typ 550 1 ½ TL Backpulver 1 TL Natron 1 ½ TL gemahlener Zimt 2 mittelgroße Äpfel, fein geschnitten (150g)</p> <p>II.</p> <p>1 Ei 80g brauner oder weißer Zucker 50ml MCT- Öl 100% 1 TL Vanille- Backaroma 1 ¼ Tassen (300g) Buttermilch</p> <p>III.</p> <p>für den Belag: etwas Zimt und Zucker gemischt</p>	<p>Den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Muffinblechvertiefungen einfetten oder mit Papier- Backförmchen ausstatten.</p> <p>In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten (I.), d.h. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und die Apfelstückchen sorgfältig mischen.</p> <p>In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl, Vanille- Backaroma und die Buttermilch hinzugeben und gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten (I.) beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.</p> <p>Den Teig zu $\frac{3}{4}$ in die Muffinblechvertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil etwas Zimt und Zucker (III.) streuen. Bei 170°C Umluft auf mittlerer Schiene 40min backen.</p>
	