



## Nuss – Apfel – Muffins

### Zutaten:

1 großer Apfel (oder 2 kleine)  
240 g Mehl  
80 g gemahlene Haselnüsse  
120 g Zucker  
250 ml Milch  
80 ml Sonnenblumenöl  
1 Ei  
2 TL Backpulver  
½ TL Natron  
2 TL Zimt  
1 Päckchen Vanillezucker

### Zubereitung

- Mehl, Natron, Nüsse, Zimt und Backpulver vermischen.
- Apfel waschen und mit der Schale klein würfeln.
- Stückchen unter die Mehlmischung heben.
- Ei, Zucker, Vanillezucker, Öl und Milch schaumig rühren.
- Mehlmischung vorsichtig unter den Eierschaum heben.
- Teig auf 12 – 14 Muffinförmchen verteilen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.
- In der Form (Förmchen) abkühlen lassen.