

KUCHEN UND DESSERT

Vegane Apfelmuffins

...kinderleicht zu machen und so lecker...



Rezept für 12 Apfelmuffins

Backofen vorheizen 175° C Ober/Unterhitze

- 100 g Dinkelvollkornmehl
 - 100 g Dinkelmehl Type 630
 - 1 geh. TL. Speisestärke
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 1 Prise Meersalz
 - 80 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - Abrieb einer Bio Zitrone
 - 75 ml Rapsöl
 - 200 ml Hafermilch (Haferdrink)
 - 1 mittelgroßer Bio Apfel
1. Zuerst die *Muffinform einfetten oder mit Papierförmchen auslegen und beiseite stellen
 2. Den Bio Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfelchen schneiden
 3. Die Bio Zitrone waschen und die Schale abreiben

4. Die beiden Mehle, die Speisestärke und das Backpulver mischen und in eine Backschüssel sieben
5. Jetzt Zucker, die Prise Salz, den Vanillezucker und den Zitronenabrieb dazu geben und mit dem Kochlöffel vermischen
6. Das Öl und die Hafermilch dazu geben und kurz mit dem Kochlöffel verrühren, bis eine Masse entstanden ist
7. Die Apfelwürfel dazu geben und unterrühren
8. Den Muffinteig nun gleichmäßig in die Förmchen verteilen und 20 bis 25 Min. hellbraun backen
9. Noch warm mit etwas Gelee bestreichen, das gibt einen schönen Glanz
10. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und genießen

♥ Viel Spaß beim backen ♥