

Apfelmus-Muffins

**Verwerten Sie alte Äpfel zu feinem Apfelmus.
Ob im Joghurt, zu Milchreis, Äplermagronen oder in Muffins –
Apfelmus schmeckt am besten selbst gemacht.**

Zutaten

Apfelmus

1 kg Äpfel
80ml Wasser
1 Vanilleschote, Samen
2 EL Zucker
Zimt nach Belieben
½ Zitrone, Saft

Muffins

120g Butter
100g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
3 Eier
300g Apfelmus
150g Mehl
1 EL Backpulver

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 25 Minuten backen

1 Äpfel schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Wasser in einem Topf mit Vanillesamen, Zucker, Zimt und Zitronensaft aufkochen. Apfelstücke dazugeben und 15 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Anschliessend mit einem Pürierstab pürieren.

2 Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen darunterrühren, weiterrühren bis die Masse hell ist. Apfelmus unterrühren. Mehl und Backpulver unter die Masse mischen. Muffinförmchen zu $\frac{2}{3}$ mit Teig füllen und im auf 170°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Tipp

Muffins mit Butterscotchlikör verfeinern oder mit Zimtzucker bestreuen.

