

Apfel-Käsekuchen ohne Boden

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Muffins

Apfel

200 g (1 3/4 cup)
-Vollkorn-Haferflocken
150 g (1 cup) Weizenvollkornmehl
100 g (1/2 cup) brauner Zucker
1 tb Backpulver
1 ts abgeriebene Zitronenschale
1 ts Zimtpulver
2 md Äpfel
1 Ei
2 tb Öl
200 ml (knapp 1 cup) Apfelsaft

* QUELLE

-- Eigenkreation

-- Petra Hildebrandt

Eine Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen. Die trockenen Zutaten gründlich miteinander vermengen. Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Mit der Schale fein stifteln. Unter die trockenen Zutaten heben. Das Ei in leicht verschlagen, Öl und Apfelsaft dazugeben, gut verrühren. Flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und rühren, bis alles gut durchfeuchtet ist.

Teig in die Muffinform geben, dabei die Förmchen bis zum Rand füllen (ca. 2 gehäufte EL pro Muffin). Bei 175° Umluft (normal ca. 200°C) 20-24 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen.

Die Muffins schmecken auch lauwarm sehr gut.