

Nonnenfuerzchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Muffin

Obst

Nuss

100 g Butter
150 ml Milch
1 lg Ei
200 g Cornflakes
2 Äpfel
200 g Mehl
75 g Zucker
1 ts Backpulver
1 pn ; Salz
100 g Walnüsse; gehackt
- oder Haselnüsse

Butter, Milch, Ei und die zerriebenen Cornflakes und geriebenen Äpfel verrühren. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen und die Apfelmasse unterheben. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Dann 12 gefettete Pfitzauf- oder Muffin-Förmchen nur zu drei Vierteln mit Teig füllen, da die Muffins noch aufgehen. Im 175 Grad C heißen Ofen 20 Minuten backen. Warm serviert, mit einem Klecks Butter in der Mitte, schmecken die Muffins am besten.

Quelle: Illustrierte Wochenzeitung (IWZ) Nr. 49/1996 erfasst: Sabine Becker, 1. Februar 1997