

Saftige Apfelmus-Muffins mit Zimtzucker

Sehr guet

9.8.2019



Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- ca. 250 g Apfelmus (Original 190 g)
- 210 g Mehl
- 1 Esslöffel Backpulver
- 1 Prise Salz

Zimtzucker

- 60 g Butter
- 50 g Zucker
- 1/2 Teelöffel Zimt

1

Backofen auf 175 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

2

Zucker und Butter mit einem Handmixer schaumig rühren. Nacheinander Eier und Apfelmus unterrühren.

3

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Zum Butter-Eier-Mix geben und zu einem glatten Teig verrühren. Muffinförmchen zu 2/3 mit Teig füllen und im heißen Ofen **20-25** Minuten backen. Muffins auskühlen lassen.

4

Für den Zimtzucker Butter in einem Topf schmelzen und in einen tiefen Teller füllen. In einem zweiten Teller Zucker und Zimt vermischen. Oberen Teil der Muffins in Butter tunken und in Zimtzucker wenden.