# Saftige Apfelmus-Muffins mit Zimtzucker Sehr guet 9.8.2019



**Zutaten**

* 120 g weiche Butter
* 100 g Zucker
* 2 Eier
* ca. 250 g [Apfelmus](https://www.springlane.de/magazin/rezeptideen/apfelmus-grundrezept/) (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.