

Muffins mit Äpfeln und grünem Tee

Zutaten für 6 Muffins

250	g	Mehl (Typ 550)
14	g	Weinsteinbackpulver
1	Msp.	gemahlene Vanilleschote
100	g	Sonnenblumenöl
1	Msp	Zimt gem.
250	g	PROVAMEL Soja Joghurtalternative Apfel-Grüner Tee
50	g	Agavendicksaft
1	kleiner	säuerlicher Apfel

Zubereitung:

Den kleinen Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und fein würfeln (ca. 5x5mm). Anschließend alle Zutaten vorsichtig vermengen und gleichmäßig in die 6 „Förmchen“ einer Silikon-Muffin-Backform füllen.

Die Muffins im vorgeheizten Ofen (180°C Ober und Unterhitze) in ca. 25 Minuten fertig backen.

Tipp:

Die kalten Muffins mit etwas Puderzucker bestäuben.

ODER

Etwas Zitronensaft erwärmen, den Puderzucker darin auflösen (so viel, das sich die Masse gerade noch verrühren lässt) und die Glasur zügig auf den kalten Muffins mit einem Backpinsel verstreichen.