

Apfel-Haselnuss-Muffins



Zutaten:

180 g Butter
180 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
3 Eier
300 g Mehl
80 g gem. Haselnüsse (oder Mandeln)
50 g Raspelschokolade
½ Pkg. Backpulver
100 ml Milch
2 Äpfel

Puderzucker
Apfelschorle
Raspelschokolade



Ofen auf 190° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier schaumig rühren. Mehl, gem. Haselnüsse, Raspelschokolade und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Gewürfelte Äpfel dazu geben. Der Teig gibt 15 Muffins. Ca. 25 Minuten backen.

Wenn die Muffins abgekühlt sind, mit Zuckerguss (aus Puderzucker und Apfelschorle anrühren) bestreichen und mit Raspelschokolade bestreuen.

