

Muffin - Apfel - Schoko

Zutaten für 24 Apfel-Schoko-Muffins

2 säuerliche Äpfel (400 g)
3 Esslöffel Zitronensaft
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Esslöffel Rum
3 Eier
300 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
75 g Schokoladen-Tropfen
48 Muffinförmchen



Zubereitung der Apfel-Schoko-Muffins:

Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten.
Äpfel waschen, schälen, in kleine Stückchen schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Rum und nach und nach Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren. Zuletzt Apfelstückchen und Schoko-Tropfen unterheben.

Jeweils 2 Muffinförmchen in eine Aussparung der Blechform legen.
Teigmasse in die Förmchen füllen so daß jede Form ca. zur Hälfte gefüllt ist und ca. 25 - 30 Minuten backen.

Tipp der Aalener Kochbären :

Sofort nach dem Backen das Papier (Muffinförmchen) von den Apfel-Schoko-Muffins etwas ablösen -
später geht es nicht mehr so gut.