

Apfel-Zimt-Walnuss-Muffins

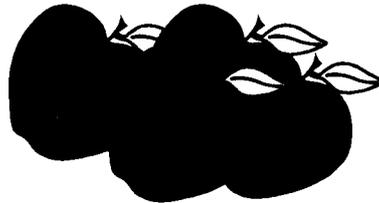
100 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Zimt
70 g Zucker
1 EL Vanillezucker
40 g Walnüsse
1 Prise Salz
1 kl. Apfel (40 g)
1 EL Zitronensaft
50 ml. Öl
50 ml Milch
1 Ei

Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Zucker, Vanillezucker, gehackte Walnüsse und Salz miteinander vermischen.

Äpfel schälen, entkernen, in kl. Stücke schneiden und mit Zitronensaft marinieren.

Öl, Milch und Ei verquirlen. Äpfel hinein geben und flüssige und trockene Zutaten vermischen (nicht so stark rühren) und sofort in die Muffin-Form geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C oder 170 ° Umluft ca. 20 Min. backen.



Schwäbische Apfeltorte

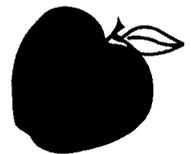
125 g Fett
125 g Zucker
4 Eigelb
½ abgeriebene Zitronenschale
175 g Mehl
1 TL Backpulver

4 Eiweiß

1 kg säuerliche Äpfel

100 g Zucker
100 g Mandeln
Zimt

aus den Zutaten einen Rührteig herstellen



steifschlagen und unter den Teig heben und in eine gefettete Springform füllen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden und auf den Teig geben.

mit Zucker gehackten Mandeln und Zimt bestreuen

bei 190 °C ca. 40 Min. backen.