



## *Apfel-Zimt-Muffins*

### Zutaten:

70 g Butter (Raumtemperatur)  
3 Eier  
220 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
150 ml Milch  
1 Päckchen Vanillezucker

150 Zucker  
½ TL Zimt  
350 g Äpfel  
1 Vanilleschote  
100 g weiße Schokolade (geschmolzen)

### Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor und stellt Euch eine Muffinform mit Papierförmchen bereit.
2. Schält die Äpfel und schneidet sie in kleine Würfel.
3. Eier mit einem Handmixer schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Butter hinzufügen.
4. Gebt danach die Milch abwechselnd mit dem Mehl und dem Backpulver hinzu. Anschließend rührt Ihr das Mark der Vanilleschote, die Schokolade und den Zimt unter.
5. Zum Schluss die Äpfel vorsichtig unter den Teig heben und ab damit in die Muffinförmchen.
6. Lasst Eure Muffins für ca. 30-40 Minuten im Ofen, bis sie goldbraun sind.