

# Bratapfelmuffins

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

2 Eier  
100 g Zucker  
100 ml Milch  
100 ml Öl  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Spekulatiusgewürz  
1 geraspelter Apfel  
1 TL Zimt  
1 EL Mandelsplitter  
1 EL Rosinen

## EIN REZEPT VON:

Heide Reuter

## AUS:

Eddersheim

## TIPPS:

## SO GEHT'S:

Eier und Zucker schaumig rühren.

Öl und Milch einrühren.

Mehl , Backpulver und Spekulatiusgewürz  
unterheben, dann Äpfel und Zimt

und wer möchte Mandelstifte und Rosinen unterheben.

In gefettete Muffinförmchen füllen und 20 Minuten  
bei 180 Grad backen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

# Bratapfelmuffins

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

2 Eier  
100 g Zucker  
100 ml Milch  
100 ml Öl  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Spekulatiusgewürz  
1 geraspelter Apfel  
1 TL Zimt  
1 EL Mandelsplitter  
1 EL Rosinen

## EIN REZEPT VON:

Heide Reuter

## AUS:

Eddersheim

## TIPPS:

## SO GEHT'S:

Eier und Zucker schaumig rühren.

Öl und Milch einrühren.

Mehl , Backpulver und Spekulatiusgewürz  
unterheben, dann Äpfel und Zimt

und wer möchte Mandelstifte und Rosinen unterheben.

In gefettete Muffinförmchen füllen und 20 Minuten  
bei 180 Grad backen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.