



# Äppel Muffins

Rezept

## Fir eis Tärtercher brauche mir:

- 125g Margarine
- 2 Eeër
- 125g Bio Zocker
- 4 EL Mëllech
- 200g Miel
- 2 TL Bakpulver
- 2 Äppel
- 1 P. Vanillzocker

De Bakuewen ob 180 Grad erhätzen (Ober- an Unterhitze).

D'Äppel schielen an a kléng Wierfele schneiden. Dir kennt déi mat Zitroune besprézen, esou ginn Äppel och net brong.

Margarine mam Mixer schaumeg réieren, den Zocker an de Vanillzocker dobäi ginn. D'Eeër dozou ginn a wieder réieren.

Miel mam Bakpulver verméschen. Mielmischung mam Schnéibiesemen drénner réieren, duerno maach dir Mëllech dobäi.

Zum Schluss Äppelstécker dobäi ginn. Alles zesumme mäschen. Den Deeg an déi gefettet Muffinformen dra mann. Bei 180 Grad 30 Minutte bake loossen.

