



Käsekuchen-Apfelmuffins

Zutaten

2 Äpfel
250 g Mehl
1 Päckli Backpulver
1 Ei
120 ml Pflanzenöl
250 g Quark
2 TI Vanilleextrakt
3 TI Vanilinzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden oder mit der Röstiraffel raffeln.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen.

Die Apfelstücke in der Mehl-Backpulver-Mischung wälzen.

ÖL, Ei, Quark, Zucker, Vanillinzucker- und -extrakt in einer großen Schüssel zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Die Apfelstücke unter den Teig heben.

Den Teig in die Muffinformen füllen und bei 180 Grad 25-30 Minuten backen.