

ÆBLEMUFFINS

18 stk.

425 g mel
2 tsk. bagepulver
½ tsk. natron
150 g sukker (evt. rørsukker)
125 g smør
2 store æg
2½ dl yoghurt (eller andet surmælksprodukt)

Fyld:

200 g æble skåret i bittesmå tern
En håndfuld hakkede mandler
Kanelsukker

Pisk smør og sukker sammen til det er cremet og pisk æggene i ét ad gangen. Tilsæt skiftevis yoghurt og mel (blandet med bagepulver og natron). Rør hurtigt sammen. Dejen skal være lidt 'fast' i det - ikke flydende.

Fordel halvdelen af dejen i formene og drys med æbleterninger og kanelsukker. Fyld resten af dejen i formene og drys igen med æbler, kanelsukker og hakkede mandler.

Bages ved 200° (varmluft) i 8 min. Skru derefter ned til 175° og bag videre i 10-15 min. Tjek om de er bagte med en strikkepind.

