



Zutaten:

2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
200 g Naturjoghurt
1 Ei
80 ml Pflanzencreme
2 cl Calvados
100 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
220 g Weizenmehl Type 405
20 g Stärkemehl
1/2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver
etwas Zimt
ca. 150 g Puderzucker für den Guss
100 g gehackte Walnüsse, evtl. 12 Walnusshälften zur Deko

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden oder grob raspeln. Mit den "feuchten" Zutaten gemeinsam verrühren und die trockenen Zutaten zugeben. Zu einem homogenen Teig mischen und ca. 25 Minuten bei 180° Celsius backen. Puderzucker mit etwas Wasser anrühren und die Muffins bestreichen und mit Zimt bestreuen. Wer möchte, kann die Muffins noch mit einer halben Walnuss dekorieren.

Tipp: Nicht nur im Herbst lecker.