

Vegane Apfelmuffins

Zutaten für 12 Stück:

- 400 g Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 Äpfel
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Apfelschorle
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ TL Ceylon-Zimt



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Äpfel und raspel 3 von ihnen fein in eine Schüssel. Gib Mehl, gemahlene Mandeln, Sonnenblumenöl, Apfelschorle, Backpulver und Zimt dazu und verrühre alles mit Hilfe eines Mixers zu einem geschmeidigen Teig.
2. Schneide den 4. Apfel in kleine Würfel und rühre die Apfelwürfel unter den Teig.
3. Fette die Mulden deiner Muffinform und verteile den Teig darin. Du kannst auch Silikonförmchen nutzen. Backe die veganen Apfelmuffins 30 Minuten bei 175°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen. Sie schmecken warm und kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

