

## Emmer-Vollkorn-Apfel-Muffins

1. Äpfel schälen & in kleine Stückchen schneiden.
2. Eier und Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren.
3. Weiche Butter und saure Sahne nacheinander zur Eimasse geben und zu einer homogenen Masse rühren.
4. Mehl, Backpulver und Vanillezucker unterrühren.
5. Apfelstückchen zunächst auf langsamer Stufe ca. 3 Min. und dann auf schnellerster Stufe mit dem Teig verrühren.

In die Muffinförmchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) goldbraun backen.

### Zutaten für ca. 24 Muffins:

- 4 Äpfel (ca. 320g klein geschnitten)
- 280g Emmermehl Vollkorn
- 220g Zucker (braun)
- 200g Butter (weich)
- 5 Eier (GrößeM)
- 500g Saure Sahne oder Crème Fraiche
- 1Pkg. Backpulver
- 1Pkg. Vanillezucker



