

# Philadelphia-Apfel-Muffins

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten • Backzeit: ca. 30 Minuten



Foto: Kai Schwabe

## Zutaten für 10 Stück:

300 g Äpfel (geschält, gewürfelt)  
20 g Zitronensaft  
Zimt, gemahlen  
200 g Mehl (Type 550)  
8 g Backpulver  
80 g Rohrzucker  
8 g Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
150 g Philadelphia Balance Natur  
50 g Buttermilch  
2 Eier  
70 g Rapsöl  
etwas Rohrzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Apfelwürfel mit Zitronensaft mischen und mit Zimt würzen. Mehl, Backpulver, Rohrzucker, Vanillinzucker und Salz vermischen. Philadelphia mit Buttermilch, Eiern und Öl verrühren.
2. Die trockenen Zutaten zügig unter die flüssigen Zutaten heben. Bis auf wenige Apfelstücke zum Dekorieren, Apfelstücke unter den Teig heben.
3. Muffinmulden mit Förmchen auslegen. Teig einfüllen. Restliche Apfelstück auf den Teig geben, etwas eindrücken und mit etwas Rohrzucker bestreuen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

## Energie- und Nährstoffgehalt pro Stück:

Energie: 227 kcal / 950 kJ  
Eiweiß: 4,8 g  
Kohlenhydrate: 28 g  
Fett: 10 g