



Apfel-Walnuss-Muffins

MUFFINFORM

Zutaten

375 g Äpfel geviertelt
150 g getrocknete Datteln
100 g Walnüsse
3 Eier
150 g Butter
2 TL Reinweinstein Backpulver
300 g Dinkelmehl 1050



Thermomix Rezept

Rezept & Bild:
Beraterin Jasmin Evers

Steffi kocht & backt
EBBING

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Backofen auf 175°C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Äpfel geviertelt in den Mixtopf geben und
4 Sek. | Stufe 6 zerkleinern, umfüllen.

Walnüsse in den Mixtopf geben und für
3 Sek. | Stufe 4,5 zerkleinern und umfüllen.

Datteln in den Mixtopf geben und
10 Sek. | Stufe 10 zerkleinern.

Butter und Eier hinzugeben und **1 Min. | Stufe 4**
rühren.

Mehl und Backpulver hinzufügen und
30 Sek. | Stufe 4 rühren.

Walnüsse und Äpfel hinzugeben und
10 Sek. | Linkslauf | Stufe 4 unterrühren.

Teig in die Muffinform Deluxe füllen.

**Muffins bei 175°C Unter-/Oberhitze für rund 35 bis
40 Min. backen.**

Stäbchenprobe machen!

Guten Appetit!