



Muffins mit Erdbeeren (oder anderen Köstlichkeiten)

Zutaten für 1 Brot:

| | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| 185 g Dinkelmehl 405 | 2 TL Vanille |
| 3 TL Backpulver | 120 g Butter, zerlassen und abgekühlt |
| 65 g gemahlene Mandeln | 2 Eier, leicht verquirlt |
| 130 g Zucker | 1 Apfel, geschält, klein gewürfelt |
| 1,5 TL Zimt | 6 große Erdbeeren |
| Schale von 1/2 Bio Zitrone | 50 g Mandelblättchen |
| 1 Prise Salz | 1-2 EL brauner Rohrzucker |

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen oder Backpapierkreisen auslegen. Das Mehl mit den gemahlene Mandeln, dem Zucker, Backpulver, Zimt, Zitronenschale und dem Salz in einer Schüssel gründlich mischen. In einer zweiten Schüssel den Vanilleextrakt, die zerlassene Butter, Ei und 180 ml warmes Wasser verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben, mit einem Holzlöffel vermischen, dann den Apfel zugeben und behutsam unterziehen. Den Teig gleichmäßig auf das Muffinblech geben. Auf jeden Muffin zwei Erdbeervierviertel legen, diese mit Mandelblättchen und braunem Zucker bestreuen. 25-30 Min. im Ofen backen, bis ein mittig in ein Muffin gestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt.