Rosinen-Zimt-Apfel-Muffins

für 12 Muffins											
		☑ glutenfrei		✓ fettfrei	☑ sojafrei						
Z	ıtaten										
tro	<u>cken</u>		<u>feucht</u>								
	100 g Reismehl 250 g netto Äpfel (ca. 3 kleine) 100 g Maismehl 300 g Apfelmus oder Apfelmark, ungesüßt 30 g Maisstärke 150 g Rosinen (mindestens 4 Stunden vorher in 100 g Wasser einweichen) 1 EL Zimt 100 g Wasser einweichen 1 EL Zimt 2 Jimt 2 Jimt 3 TL Backpulver 3 Jimt 3 Jimt 3 Jimt 3 Jimt 4 Jimt 3 Jimt 4 Jimt										
©]	backen. Aus	dem Ofen herausnehn	nen und nach 5 Mir	nuten Muffins a							

Rosinen-Zimt-Apfel-Muffins für 12 Muffins

	Tur 12 withins										
		☑ glutenfrei	zuckerfrei zuckerfrei	☑ fettfrei	☑ sojafrei						
Zι	ıtaten										
<u>trocken</u>		<u>feucht</u>									
	100 g	Reismehl	☐ 250 g r		(ca. 3 kleine)						
	100 g 30 g	Maismehl Maisstärke	☐ 300 g ☐ 150 g	Apreim Rosin	us oder Apfelmark, ungesüßt en						
	1 Prise 3 TL	Salz Backpulver			estens <u>4 Stunden vorher</u> g Wasser einweichen)						
	1 EL	Zimt			,						
Zubereitung											
	In einer Schüssel mit einem Holzlöffel die trockenen Zutaten miteinander mischen.										
	Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse und Stiel entfernen, Äpfel in feine Stücke schneiden.										
	Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.										
	Apfelmus mit den trockenen Zutaten gründlich vermengen.										
	Apfelstücke und Rosinen mit Einweichwasser unterrühren.										
	In ein Muffinblech Papierförmchen setzen und großzügig den Teig darauf verteilen. 25 Minuten auf mittlere Schiene backen, bis die Muffins goldbraun sind. Ofen ausschalten und Muffins noch 5 Minuten in der Nachwärme										

backen. Aus dem Ofen herausnehmen und nach 5 Minuten Muffins auf einem Gitter abkühlen lassen.

© Rezept von Diana Dammann & Svenja Siedle (03.07.2015)