

Äppel muffins



Ca 20 st

3 st svenska äpplen
2 dl olivolja
3 dl strösocker
3 st ägg
4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 st vaniljstång
2 msk Calvados

Vispa olivolja och strösocker. Riv tre av äpplena och tillsätt dem tillsammans med äggen, fröna från vaniljstången och Calvados. Blanda mjöl, bakpulver och bikarbonat och rör ner i smeten. Fyll muffinsformarna till 2/3, det gör inget om de höjer sig över formen.

Skär klyftor av äpplena och doppa dem i strösocker. Stick ner ett par i varje muffin. Grädda i ugn i 200° 15-20 minuter.



Fler recept och mycket mer på www.apfelriket.se