

HASELNUSS APFELROSEN MUFFINS



FÜR 6 MUFFINS BRAUCHST DU

TROCKENZUTATEN

- 90g geriebene Haselnüsse
- 60g Reismehl
- 60g Hirsemehl
- 60g Kartoffelstärke
- 60g Maisstärke
- 100g Zucker
- 1/2 Teelöffel Xanthan
- 3 Teelöffel Backpulver (15g)
- 1/8 Teelöffel Natron
- 1/8 Teelöffel Vanille
- 1/4 Teelöffel Salz
- etwas frische Zitronenschale

NASSZUTATEN

- 240g Äpfel geschält
- 2 Äpfel mit Schale in Scheiben
- 120g Öl
- 60g Wasser
- 2 Teelöffel Zitronensaft

- 1 Heize deinen Backofen auf 170 °C Umluft vor. Viertel 2 Äpfel mitsamt Schale und schneide das Gehäuse weg. Schneide Sie anschließend in dünne Scheiben
- 2 Röste die Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten an um sie biegsam zu machen.
- 3 Vermische alle Trockenzutaten in einer großen Rührschüssel zu einer homogenen Mehlmischung und reibe etwas frische Zitronenschale dazu.
- 4 Reibe 240g geschält Äpfel zur Mehlmischung. Addiere 120g Öl, 60g Wasser und den Zitronensaft und verrühre alles rasch zu deiner Teigmasse.
- 5 Verteile diese auf 6 Muffinformen. Jeweils von der Mitte des Muffins ausgehend schichtest du nun die Apfelscheiben mit der Schalenseite nach oben mit einer leichten Rundung um Rosen zu formen. Drücke die Apfelscheiben ruhig etwas in den Teig.
- 6 Backe deinen Kuchen bei 170 Grad für etwa 20-25 Minuten.

VEGANGLUTENFREI***LAKTOSEFREI***



VORBEREITUNG: 30 min
BACKZEIT: 20-25 min
HITZE: 170° Grad

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f @ [ausnahmsweisekuchen](https://www.instagram.com/ausnahmsweisekuchen)
www.ausnahmsweise.at/blog