

# Muffins med æbler og kanel

## Mandag 28. september 2015

### Ingredienser

1 æg  
100 gr. sukker  
1 vaniljestang - kornene herfra  
 $\frac{3}{4}$  dl mælk  
75 gr. hvedemel  
 $\frac{3}{4}$  tsk. bagepulver  
 $\frac{1}{2}$  tsk. stødt kanel  
100 g smeltet smør  
1 æble med skræl fx elstar

### **Pynt**

flormelis

### Fremgangsmåde.

Pisk æg, sukker og vaniljekorn sammen i en skål til det bliver lyst og luftigt. Bland mel, bagepulver og kanel sammen og vend det (evt. drysset gennem en sigte) i æggeblandingen. Tilsæt mælk.

Riv æblet groft, pres det fri for væde og vend straks det revne æble i dejen. Hæld den i 6 smurte muffins forme eller små, runde alu forme -  $\frac{3}{4}$  dl dej pr. form. Bag kagerne midt i ovnen. Lad de bagte muffins køle lidt af i formene - på en bagerist. Vend dem ud og drys med flormelis.

Der bliver 6 stykker

### **Bagetid**

Ca.  $\frac{1}{2}$  time ved 175°.