Apfel-Joghurt-Muffins mit Smarties



Zutaten

Zutaten für 12 Stück:

Teig:

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Natron
- 1 mittelgroßer Apfel
- 1/2 Teelöffel Salz
- 175 ml Buttermilch
- 150 g Naturjoghurt

Außerdem:

- Weiße Kuchenglasur
- kleine Smarties

Zubereitung

1. 12 Muffinsformen leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2. Backofen auf 200°C vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron,
   geschälten und geriebenen Apfel und Salz in einer Schüssel mischen.
   Buttermilch, Naturjoghurt in einer Schüssel glatt rühren. Alle
   Zutaten sehr vorsichtig mischen.

3. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben und zu etwa 3/4 füllen.
   Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.
   15-20 Minuten backen.

4. Die gebackenen Muffins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

5. Die Kuchenglasur erwärmen und die Muffins damit glasieren.

6. Mit Smarties bestreuen.

Tipp:

Eignet sich hervorragend für Kindergeburtstage.