

# good food loop

## Äppel-Biire-Muffins

(fir 15 Persounen)

### Wat brauch ech?

- 240 g Miel
- 75 g Huewerflacken
- 3 TI Bakpulver
- 85 g Zocker
- 1 Zoppeläffel Kanéil
- 1 TI Salz
- 150 ml Mëllech
- 110 ml Sonneblummenueleg
- 2 Eeër
- 2 gerappten Äppel
- 2 a Wierfel geschnidde Biren



### Preparatioun

1. Miel, Huewerflacken, Bakpulver, Zocker, Kanéil a Salz matenee vermëschen.
2. D'Uebst ënnert d'Mielmëschung ginn.
3. D'Mëllech, den Ueleg an d'Eeër verréieren a bei d'Uebst-Miel-Mëschung ënnermëschen.
4. Den Deeg op Muffinforme verdeelen.
5. Am Schäffchen 20-25 Minutte bei 200C° baken.