

Muffins mit Apfel im Air Fryer

1 Apfel
1 Ei
75 g Milch
65 g Sonnenblumenöl
75 g Zucker
125 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ TL Backpulver
1 TL Zimt
30 g Raspelschokolade



Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin & Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Apfel schälen und in Würfel schneiden.

Ei, Milch, Öl und Zucker schaumig rühren.
(im TM: **1 min./Stufe 3**)

Mehl, Backpulver und Zimt unterrühren.
(im TM: **15 sek./Stufe 3**).

Apfelstücke und Raspelschokolade mit dem Spatel unterheben.

4 kleine Elfen mit Backtrennmittel einpinseln und den Kuchenteig darin verteilen.

Elfen auf ein Gitter stellen und in die mittlere Schiene in den Air Fryer stellen.

Unter „Custom“ **180 Grad** auswählen und die Muffins **ca. 30 min.** backen lassen
(Stäbchenprobe machen).

In den Elfen etwas abkühlen lassen und ggf. noch lauwarm essen, vorher mit etwas Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.