



NORDÖST EUROPA

Pepparkaksmuffins med äppelsmak

Recept för 20 små muffins

Ingredienser

2 st stora äpplen
4 dl vetemjöl, gärna fullkorn
2 tsk bakpulver
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 msk pepparkakskrydda
4 ägg
1 dl socker
1 dl olja

Redskap

Potatisskalare
Rivjärn
2 skålar
Decilitermått
Teskedsmått
Elvisp
Slickepott
Slev
20 små muffinsformar

Gör så här:

Sätt på ugnen på 200 °C.

Sätt ut muffinsformarna på en plåt.

Skala och riv de båda äpplena.

Mät upp torra ingredienserna (mjöl, bakpulver, salt och pepparkakskrydda) i en skål och blanda.

Knäck ägg i en ny skål och häll i socker. Vispa ägg och socker pösigt med elvispen.

Blanda ner de rivna äpplena samt rapsoljan i äggsmeten.

Häll mjölblandningen i äggsmeten och blanda.

Fördela smeten i muffinsformarna och grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter.