

Æblemuffins - uden gluten og laktose

12 - 16 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
muffinforme

Kagedejen:

200 g laktosefri smør
75 g sukker
3 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
revet skal fra 1 ubehandlet citron
3 æg str. M/L
150 g rismel
50 g kartoffelmel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
¾ dl laktosefri letmælk
2 revne æbler (ca. 3 dl), fx Jonagold
1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager
(50 g)

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

1 Kagedejen:

Pisk smør og sukker sammen med vaniljesukker og citronskal. Pisk et æg i dejen ad gangen og pisk til den er glat. Bland rismel, kartoffelmel og bagepulver i en skål. Sigt melet i dejen, tilsæt mandelmel, mælk og de revne æbler. Rør dejen godt sammen og fordel den i muffinformene. Drys med hasselnøddeflager.

Bag kagerne i 20-25 minutter. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

Bagetid: 20 - 25 minutter