

Apfelmuffins mit Limetten-Sahnetopping

Zutaten:

Teig:

120 g Butter, weich, in Stücken,
300 g Äpfel, mit Schale, geachtelt
100 g brauner Zucker
2 Eier
2 Prisen Zimt, gemahlen
100 g Milch
200 g Weizenmehl Typ 405
80 g Müsli, (z.B. Apfel-Zimt)
½ TL Backpulver

Topping:

200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
Schale Abrieb einer Bio Limette



Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Äpfel in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 4 zerkleinern und umfüllen.
Zucker, Butter, Eier und Zimt in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4
verrühren.

Milch, Mehl, Müsli und Backpulver zugeben und mithilfe des Spatels 12
Sek./Stufe 4 verrühren.

Zerkleinerte Äpfel zugeben, mithilfe des Spatels untermischen.

Den Teig mit dem großen Edelstahl-Portionierer in die Muffinform Deluxe füllen
und 25-30 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.

Nach dem Backen Muffins aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter
auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Topping zubereiten und die Zitronensahne in einen
Spritzbeutel füllen und auf die ausgekühlten Muffins spritzen.

Verwendete Produkte: Muffinform Deluxe, großer Edelstahlportionierer,
Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN