

Apfelmusmuffins aus der Muffinform Deluxe

Zutaten:

Teig:

350 g Apfelmus
175 g flüssige Butter
3 Eier
100 g Zucker
1 Pr. Salz
200 g Dinkelmehl 630
3 TL Backpulver
1 Apfel in Scheiben gehobelt
Marzipan
Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

Backofen auf 175°C vorheizen.

Apfelmus, flüssige Butter, Eier, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver in den Teigmischer & -spender geben und cremig schlagen. Ein wenig Teig in die Mulde der Muffinform Deluxe portionieren. 1 Apfelscheibe in die Mulde legen mit Zimt/Zucker bestreuen und mit der Microplane groben Reibe ein wenig Marzipan darüber reiben. Apfelscheibe mit dem restlichen Teig portionsweise verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Zum Schluss die Muffins mit Puderzucker bestreuen.

Verwendete Produkte: Muffinform Deluxe, Teigmischer & -spender, Microplane grobe Reibe, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN