

Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Muffins Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

(für 12 Stück)

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Pflanzenöl (Sonnenblumenöl)

135 g Zucker

100 g Crème fraîche

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Nelken

Abrieb einer halben, unbehandelten Limette

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

280 g Weizenmehl (Typ 405)

1 1/2 TL Backpulver

2 Äpfel, Sorte: Cox Orange (insgesamt ca. 150 g)

Tipp d. Weltmeisterin: Holsteiner Cox (würzig-fruchtig, fester und saftiger Apfel)

50 g Mandeln, gehackt

50 g geröstete Mandelstifte

125 g Puderzucker

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Vorbereiten

Papierbackförmchen in die Muffin-Backform einlegen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze, Heißluft auf etwa 160°C vorheizen.

2. Rührteig

Pflanzenöl, Zucker, Crème fraîche, Vanillemark, Nelken, Limettenabrieb und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe verwenden) geschmeidig rühren. Nach und nach werden Eier und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter ständigem Rühren hinzugegeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver fein sieben und die Mandeln untermischen. Nun werden Mehl, Backpulver und die Nussmischung kurz auf der mittleren Stufe des Mixers untergerührt. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Papierbackförmchen füllen und auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Verzieren

Mandeln goldbraun rösten. Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf den Muffins verteilen. Sollte der Guss etwas zu flüssig wirken, einfach noch etwas Puderzucker hinzugeben, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Mandeln auf die Muffins geben und die Glasur trocknen lassen.

Tipp: Zum Einfüllen des Teiges in die Papierbackförmchen einen Eisportionierer benutzen.



[Link zum Rezept: Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

[Link zum Rezept: Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (3/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de