

Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

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

1 Packung fertige Muffin-Glasur, gelb

Zitronensaft für die Äpfel

gehackte Pistazien

Schokoladendekor

Backform: KAISER 50 Deko Papierbackförmchen Design "Lily" 7 cm

Link zur Backform: KAISER 50 Deko Papierbackförmchen Design "Lily" 7 cm

Zubereitung

1. Vorbereiten

Papierbackförmchen in die Muffin-Backform einlegen. Anschließend werden die Äpfel gewaschen, geschält, entkernt und in kleine, feine Würfel geschnitten. Danach werden die Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufelt. Das ist wichtig, da sonst die Apfelwürfel braun werden! In der Zwischenzeit kann der Backofen vorgeheizt werden: Ober-/Unterhitze auf etwa 180°C, Heißluft auf etwa 160°C.

2. Rührteig

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver fein sieben und die Mandeln untermischen. Anschließend werden Pflanzenöl, Zucker, Crème fraîche, Vanillemark, Nelken, Limettenabrieb und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe verwenden) geschmeidig gerührt. Nach und nach werden Eier und der VERPOORTEN ORIGINAL unter ständigem Rühren hinzugegeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Nun werden Mehl, Backpulver und die Nussmischung kurz auf der mittleren Stufe des Mixers untergerührt. Dann werden die Apfelwürfel unter den Teig gehoben. Zum Schluss den ganzen Teig



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

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
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

in die vorbereiteten Papierbackförmchen füllen und auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Die Backzeit beträgt circa 25 Minuten. Wenn die Muffins aus dem Ofen geholt werden, müssen sie sofort aus der Form gestürzt werden, um dann auszukühlen.

3. Verzieren

Die Muffins werden mit der Glasur bestrichen und mit Pistazien sowie Schokodekor verziert.

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

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Leser-Tipp

Apfelkuchen Rezept Beispiel: Dieses Rezept nimmt nicht am Rezeptwettbewerb teil!!

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

Copyright © VERPOORTEN 2019 (9/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de