

Winterliche Apfel-Muffins Rezept mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

für den Rührteig der Apfelmuffins:

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml Pflanzenöl (Sonnenblumenöl)
135 g Zucker
100 g Crème fraîche
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Nelken
1 Prise Zimt (optional)
1 unbehandelte 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: Holsteiner Cox (würzig-fruchtig, fester und saftiger Apfel)
50 g Mandeln, gehackt
Zitronensaft für die Äpfel

für das Dekor der Apfelmuffins:

1 Packung fertige Muffin-Glasur, gelb
gehackte Pistazien
Schokoladendekor

Zubehör: Papierbackförmchen für Muffins



Zubereitung

1. Papierbackförmchen in die Muffin-Backform einlegen. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) bzw. auf 160°C (Heißluft) einstellen.

2. Jetzt werden die Äpfel gewaschen, geschält, entkernt und in kleine, feine Würfel geschnitten. Danach werden die Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufelt, damit sie nicht braun werden.

Rührteig für die Apfelmuffins:

3. Geben Sie den Abrieb einer unbehandelten Limette in ein Gefäß.

4. Kratzen Sie eine Vanilleschote aus und vermengen Sie das Mark zusammen mit einer Prise Salz, einer Prise Nelken und – ja nach Geschmack – einer Prise Zimt zu einer Gewürzmischung.

[Link zum Rezept: Winterliche Apfel-Muffins Rezept mit dem Gelben Klassiker](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Winterliche Apfel-Muffins Rezept mit dem Gelben Klassiker

5. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver vermengen und die Mandeln untermischen.

6. Jetzt wird die eigentliche Muffin-Grundmasse hergestellt. Gegen Sie hierfür das Pflanzenöl in eine Rührschüssel oder eine Küchenmaschine. Dann kommt Crème fraîche hinein, der Zucker und die Gewürzmischung. Alles geschmeidig rühren. Nach und nach werden dann die Eier und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter ständigem Rühren hinzugegeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Nun wird die Mehl-/Backpulver-/Nussmischung kurz auf der mittleren Stufe des Mixers untergerührt. Zum Schluss werden noch die Apfelwürfel unter den Teig gehoben.

7. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die vorbereiteten Papierbackförmchen füllen. Das Blech dann auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Die Backzeit beträgt circa 25 Minuten. Die Muffins aus dem Ofen holen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Verzieren der Apfelmuffins:

8. Die ausgekühlten Muffins werden mit der fertigen Muffin-Glasur bestrichen und danach mit Pistazien sowie Schokodekor verziert.

[Link zum Rezept: Winterliche Apfel-Muffins Rezept mit dem Gelben Klassiker](#)