



Sinnlicher als ein Kuss



Apfelmuffins Dessert

Zutaten

Ergibt 12 Stück

1 Stück Zitrone
400 g Apfel, z.B. Goldkiss
150 g Butter, weich
150 g Zucker
3 Stück Eier
200 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Zimt, gemahlen
50 g Mandelblättchen
Puderzucker



Quelle: www.wildeisen.ch

Zubereitung

1. Ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen ausbuttern und kurz kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Schale der Zitrone dünn abreiben, den Saft auspressen und beides in eine Schüssel geben.
3. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Scheibchen schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
4. Die weiche Butter und den Zucker etwa 10 Minuten schlagen, bis eine weisse Creme entstanden ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Ein Ei nach dem anderen unter schlagen.
5. Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Sorgfältig unter die Butter-Ei-Masse ziehen. Zuletzt die Apfelscheibchen und die Mandelblättchen beifügen. Die Masse in das vorbereitete Muffinsblech füllen.
6. Die Apfel-Muffins im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten hellbraun backen. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

www.goldkiss-apple.ch