

Rezept

Apfel-Muffins mit Mandel-Sesam-Krokant

Ein Rezept von Apfel-Muffins mit Mandel-Sesam-Krokant, am 19.04.2025

Zutaten

2 mittelgroße Äpfel	50 g kernige Haferflocken
240 g Mehl	2 TL Backpulver
2 Eier	100 g Rohrzucker
100 ml neutrales Öl	200 g Joghurt
2 EL Honig	20 g Butter
100 g Sahne	100 g Mandelstifte
2 EL Sesamsamen	1 12er-Muffinblech
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Blechvertiefungen fetten. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel grob raspeln und mit den Haferflocken mischen. Mehl mit Backpulver mischen.
2. Die Eier mit Rohrzucker, Öl und Joghurt verrühren. Apfel- und Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Inzwischen für den Krokant Honig mit Butter und Sahne unter Rühren aufkochen lassen. Mandeln und Sesam dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
3. Nach 15 Min. Backzeit Mandel-Sesam-Krokant auf den Muffins verteilen. Die Muffins weitere 5-10 Min. backen. Muffins herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.