

Rezept

# Apfel-Nuss-Muffins

Ein Rezept von Apfel-Nuss-Muffins, am 10.05.2026

## Zutaten

<b>2</b> kleine Äpfel	<b>100 g</b> Butter
<b>1 Becher</b> Crème fraîche (200 g)	<b>4 EL</b> Puderzucker
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2</b> Eier
<b>2 EL</b> Magerquark	<b>1 Becher</b> gemahlene Haselnüsse (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
<b>1 Becher</b> Mehl, Type 405	<b>4 EL</b> gehackte Mandeln
1-2 Msp. Zimtpulver	<b>12</b> ganze Haselnusskerne
Fett und gemahlene Haselnüsse für das Blech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Muffinsblech fetten und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Crème fraîche, Puderzucker, Vanillezucker, Eier und Quark verrühren. Haselnüsse, Mehl, Mandeln, Zimt, flüssige Butter und Äpfel zufügen und unterheben. Den Teig in die Blechvertiefungen füllen. Jeweils 1 Haselnuss in die Mitte setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.