

Rezept

Apfel-Nuss-Muffins

Ein Rezept von Apfel-Nuss-Muffins, am 19.04.2024

Zutaten

2 kleine Äpfel	100 g Butter
1 Becher Crème fraîche (200 g)	4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker	2 Eier
2 EL Magerquark	1 Becher gemahlene Haselnüsse (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
1 Becher Mehl, Type 405	4 EL gehackte Mandeln
1-2 Msp. Zimtpulver	12 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.