

Rezept

Apfelkuchenmuffins

Ein Rezept von Apfelkuchenmuffins, am 05.12.2025

Zutaten

Für den Mürbeteig

500 g	Mehl (Type 405)	140 g	Puderzucker
2	Eier (M)	280 g	kalte Butter

Für die Füllung

4	Äpfel (ca. 400 g)	30 g	Zucker
2 TL	Zimtpulver	50 g	Walnusskerne
85 g	Rosinen		

Außerdem

Butter für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche
runder Ausstecher (10 cm Ø)	runder Ausstecher (6 cm)
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 24 g F, 7 g EW, 53 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker und Eier in die Mehlmulde geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und daraufgeben. Alles rasch glatt verkneten. Teig halbieren, zu zwei Kugeln formen, diese flach drücken und in Frischhaltefolie eingewickelt mindestens 1 Std. kalt stellen.
2. Inzwischen für die Füllung die Äpfel schälen und vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel jeweils nochmals längs halbieren und die Stücke quer in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob zerbrechen. Äpfel, Zucker, Zimt, Nüsse und Rosinen mischen. Mischung ziehen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden der Muffinform fetten. Ein Teigstück auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und zwölf Kreise (à 10 cm Ø) ausstechen. Die Teigkreise in die Mulden der Muffinform legen und leicht andrücken. Die Apfelmischung einfüllen.
4. Das zweite Teigstück kurz mit den ausgerollten Teigresten zusammenkneten und halbieren. Jedes Stück zu einem Quadrat (ca. 25 × 25 cm) ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen auf der Arbeitsfläche wie bei einem Korb verflechten. Aus der geflochtenen Teigplatte mit dem kleinen Ausstecher zwölf Kreise (à 6 cm Ø) ausstechen.

5. Die Apfelfüllung mit den geflochtenen Teigkreisen abdecken, dabei am Rand jeweils andrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Muffins darin lauwarm abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.