

Rezept

Apfelmuffins mit Krokant

Ein Rezept von Apfelmuffins mit Krokant, am 23.04.2024

Zutaten

2 Äpfel (z. B. Elstar, ca. 300 g)	3 EL Sesam
150 g Buchweizenmehl	150 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver	2 Eier (M)
120 g Rohrzucker	100 ml Öl
1 EL Bourbon-Vanillepulver	200 g Joghurt

Außerdem

12 Papierförmchen	100 g Puderzucker
--------------------------	--------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinform (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 350 kcal, 20 g F, 7 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Die Äpfel schälen und halbieren. Die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel nicht zu fein raspeln, mit 1 EL Sesam vermischen. Buchweizenmehl und Mandeln mit dem Backpulver mischen. Die Eier mit 100 g Zucker, Öl, Puddingpulver und Joghurt verrühren. Apfel- und Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Muffinmulden füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.
2. Übrigen Zucker in einer Pfanne schmelzen, übrigen Sesam dazugeben und unter Rühren karamellisieren. Krokant auf einem Backpapier erkalten lassen. Muffins herausnehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.
3. Den Puderzucker mit 3 EL lauwarmem Wasser verrühren. Die Muffins mit der Glasur beträufeln und mit Sesamkrokant verzieren.