

Rezept

Apfelmuffins mit Salted-Caramel-Topping

Ein Rezept von Apfelmuffins mit Salted-Caramel-Topping, am 11.11.2024

Zutaten

Für den Teig

2	große Äpfel (z. B. Boskop)	250 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Backpulver	100 g	weiche Butter
125 g	Zucker	2	Eier (Größe M)
250 g	Buttermilch	1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Karamellzucker (optional)		

Für das Topping

20 g	Butter	50 g	braunen Zucker
3 EL	Konditorsahne	1/4 TL	Flockensalz (oder Fleur de sel)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Jeweils ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden mit Butter fetten. Alle Äpfel abbrausen, abtrocknen schälen und fein würfeln.
2. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Butter in Stücken mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren und Zucker einrieseln lassen. Anschließend nacheinander die Eier jeweils gründlich unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Buttermilch, Vanille- und Karamellzucker dazugeben und gut unterrühren. Mehlmischung dazugeben, zu einem glatten Teig verrühren und $\frac{3}{4}$ der Äpfel unterheben.
3. Teig auf die Förmchen verteilen und die Muffins im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Anschließend leicht auskühlen lassen.
4. Für das Topping Butter in einem schmelzen lassen und anschließend Herd auf mittlere Stufe stellen. Braunen Zucker einrühren und leicht karamellisieren lassen. Restliche Äpfel hinzugeben und ca. 1-2 Minuten köcheln bzw. karamellisieren lassen. Mit der Sahne ablöschen und zu einer dickflüssigen Masse einköcheln lassen. Salz unterrühren und Topping auf den einzelnen Muffins verteilen und sofort servieren.