

Rezept

Apfelstrudel-Muffins

Ein Rezept von Apfelstrudel-Muffins, am 29.04.2024



Zutaten

200 g Mehl	80 g gemahlene Mandeln
3 TL Backpulver	60 g Sultaninen
2 säuerliche Äpfel (geschält ca. 250 g)	2 TL Zitronensaft
150 g Joghurt	2-3 TL Zimt
100 g Zucker	1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker	8 EL Öl
2 Eier	Fett für die Form
60 g Zucker	3 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 12 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Muffinform einfetten und kalt stellen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mehl, Mandeln und Backpulver gut mischen. Sultaninen heiß waschen und kurz quellen lassen. Abtropfen lassen.

2. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Etwa 100 g Apfel klein würfeln, mit Zitronensaft, 50 g Joghurt und Zimt gut verrühren. Die übrigen Äpfel fein raspeln, mit Zucker, Salz, Vanillezucker, Öl und dem restlichen Joghurt verquirlen. Die Eier einrühren.

3. Die Mehlmischung zügig unterrühren, Zimtäpfel und Sultaninen unterziehen. Den Teig in die Vertiefungen füllen. Im heißen Ofen (Mitte) 25 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. in der Form abkühlen lassen.

4. Für den Guss Zucker und Zitronensaft verrühren, der Zucker sollte sich dabei nicht ganz auflösen. Die warmen Muffins damit bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.