



Apfel Muffins mit Ahornsirup

Apfel Muffins mit Ahornsirup

8 Äpfel

225 g Margarine

40 g Zucker

Etwas Meersalz

115 g Rinatura Rohrzucker Bio

4 Esslöffel Nick Maple Syrup

1 Ei

250 g Dinkelmehl Typ 630

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

Nach Belieben Zimt, gemahlen

150 ml Milch (1,5 % Fett)

Apfel Muffins mit Ahornsirup

1. 7 Äpfel für die Sauce schälen und in kleine Würfel schneiden. 100 g Margarine mit Zucker in einem Topf erhitzen, bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Apfelscheiben, 1 Prise Salz zugeben und bei kleiner Hitze 6–8 min. köcheln lassen. Dann abkühlen lassen.

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

125 g Margarine mit Rohrzucker und Ahornsirup vermengen. Ei hinzugeben und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Zimt und Milch hinzugeben. 12 TL Teig beiseite stellen.

Teig auf Muffinförmchen verteilen. In die Mitte Vertiefungen drücken und 1 TL abgekühlte Apfelsauce einfüllen, darauf je 1 TL vom restlichen Teig.

Letzten Apfel in 12 dünne Scheiben schneiden. Auf jeden Muffin eine Scheibe legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 25–35 min. backen.

Muffins kurz abkühlen lassen und mit restlicher Apfelsauce servieren.