

APFEL MUFFINS

1.

Ofen auf 180 C° vorheizen. Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffin-Backblechs setzen. Äpfel waschen, schälen und fein raspeln.

2.

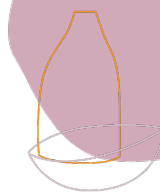
Eier mit Mandeln, den feinen Apfelraspeln, Milch, Öl und einer Prise Salz in einer großen Schüssel verrühren. Mehl mit Backpulver, Puderzucker und gourmondo Apfelstrudel Gewürz mischen und darüber sieben, alles zu einem glatten Teig verrühren. Papierförmchen zu 2/3 mit dem Teig füllen, Muffins 20-25 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend abkühlen lassen.

3.

Inzwischen Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen lassen, Apfelraspeln untermischen. Karamellisierte Apfelraspeln auf einen Bogen Backpapier geben und auskühlen lassen, dann grob hacken. Für die Creme Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Calavados erhitzen und mit flüssiger Schokolade, Frischkäse und Crème Fraîche glatt rühren. Crème etwas fest werden lassen, in einen Spritzbeutel umfüllen und auf die Muffins spritzen. Apfelschale fein darüber reiben und mit karamellisierten Apfelraspeln bestreuen. Am Besten frisch genießen.

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

250 g Äpfel
2 Eier
50 g gemahlene Mandeln
100 ml Sonnenblumenöl
150 ml Milch
150 g Mehl
1 El Backpulver
100 g Puderzucker
20 g gourmondo Apfelstrudel Gewürzmischung
2-3 El Zucker
100 g weiße Schokolade
2-3 El Calvados
200 g Doppelrahm Frischkäse
50 g Crème Fraîche
Schale von 1 Bio-Apfel



LAFER

gourmondo