

Bratapfel-Muffins



Zutaten:

(Ergibt 12 Muffins)

- 2 säuerliche Äpfel
- 125 g weiche Butter
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 ml Milch
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 60 g gehackte Wallnüsse
- 1-2 TL Bratapfel Gewürz oder Zimt

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.com

Zubereitung:

Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Marzipanrohmasse ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Butter, Ei, Salz und Zucker schaumig schlagen. Das Mehl und das Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Öl, Wallnüsse und das Gewürz dazugeben und das Marzipan und die Äpfel unterheben. Die Mulden der Muffinsform etwas einfetten und mit dem Teig füllen. Die Muffins werden bei indirekter mittlerer Hitze (180-200°C) ca. 20-30 Minuten gebacken. Bevor sie aus der Form gestürzt werden können, etwas abkühlen lassen. (Man kann die einzelnen Mulden auch mit Papierförmchen auslegen.)

Also dann...gut Glut! ☺