



Karamell-Apfel-Muffins

Autor des Rezepts: Xenia



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

-

1 grosser Apfel

-

1 Pck. Karamell-Puddingpulver

-

1 Pck. Vanillezucker

-

280 g Mehl

-

2 TL Backpulver

-

1/2 TL Natron

-

1 Ei

-

120 g Zucker

-



80 ml Pflanzenöl oder 125 g weiche Butter

-

300 g saure Sahne

-

1 Becher Karamellpudding (Fertigprodukt)

-

12 Papierförmchen

Zubereitungsanweisung

1. Den Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Papierförmchen in das ungefettete Muffinblech setzen.
3. Den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die Apfelstückchen zusammen mit dem Puddingpulver und dem Vanillezucker in eine Plastiktüte geben, gut verschliessen und anschliessend schütteln.
5. Das Mehl mit den Karamell-Apfelstückchen aus der Plastiktüte, dem Backpulver und dem Natron sorgfältig vermischen.
6. In einer weiteren Schüssel das Ei ein wenig verquirlen. Anschliessend den Zucker, das Öl oder die Butter und die saure Sahne hinzufügen und gut verrühren.
7. Zuletzt die Mehlmischung unterheben. Nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
8. Die Hälfte des Teiges in die Blechvertiefung füllen. Je 1 Teelöffel des Karamellpuddings als Füllung darauf geben, und den Rest des Teiges gleichmässig verteilen.
9. Die Muffins 20-25 Minuten backen, dann ca. 10 Minuten im Backblech ruhen lassen.

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	