

Apfel-Zimt-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

3 rote Äpfel
100 g weiche Weihenstephan Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
100 ml Weihenstephan Milch
1 TL Zimt + Zimt zum Bestreuen
225 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Weihenstephan Konditorsahne verfeinert mit Mascarpone
12 Papier-Backförmchen

Zubereitung:

1. Eine Muffinform (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Äpfel waschen. 2 Äpfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Viertel klein schneiden. Butter, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Milch, Apfelstückchen und 1 TL Zimt unter die Creme rühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Teig in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, Tuffs auf die Muffins spritzen. Übrigen Apfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Viertel in dünne Scheiben schneiden. Sahnetuffs mit den Apfelscheiben verzieren. Mit Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten. Wartezeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 1130 kJ, 270 kcal. E 4 g, F 14 g, KH 31 g
Niveau: einfach

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg