



Bayerischer Wald-Verein e.V. Sektion Sankt Englmar

Türchen 10

Rezept: Apfel-Muffins mit Zimt-Topping (vegan) (Rezept für ca. 18 Muffins)

Folgende Zutaten brauchst du für die Muffins...

- 4 Äpfel (süß oder sauer)
- 200 g Weizenmehl (alternativ: Vollkornmehl)
- Etwas Wasser
- 200 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 250 g Zucker
- 1 P. Backpulver oder 1 TL Natron
- 1 Pr. Salz
- $\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft

Und für das Topping...

- 50 ml Kokosmilch
- 120 g Margarine (vegan)
- 200 g Zucker
- 2 EL Zimt

Hilfreich sind außerdem...

- 1 Messer
- 1 Schneidebrett
- 1 Messbecher
- 1 Esslöffel
- 1 kleine Schüssel
- 1 große Schüssel
- 1 Schneebesen oder 1 elektrisches Rührgerät
- 1 Muffinblech
- 1 Pürierstab
- 1 Muffinform
- Papier-Muffinförmchen





1. Als erstes die Äpfelkerne entfernen und die Äpfel würfelförmig klein schneiden. Ein bisschen Zitronensaft darüber verhindert, dass sie zu schnell braun werden.



2. Den letzten Apfel wie vorher auch entkernen. Aber statt den kleinzuschneiden, machst du nun mit dem Pürierstab daraus Apfelmus, damit das Törtchen eine bessere Bindung bekommt.





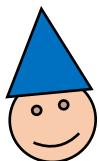
3. Den Ofen auf 180° C Umluft ca. 10 Minuten vorheizen.

4. Als nächstes das Mehl mit Wasser, Öl, Backpulver, Salz und Zucker mit 2 EL Zimt verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Danach das Apfelmus und die kleingeschnittenen Äpfel dazugeben.



5. In jedes Muffinformchen ca. 1,5 EL von dem Teig geben und im Ofen für 15 Minuten backen. Wer die Muffins etwas dunkler und knuspriger haben möchte, kann die Muffins auch noch ein paar Minuten länger im Ofen lassen.





Wer möchte, kann die Apfel-Muffins jetzt schon genießen.
Wenn man es noch etwas süßerhaben will, kann folgendes
Topping dazumachen:

Folgende Zutaten brauchst du für das Topping...

- 50 ml Kokosmilch
- 120 g Margarine (vegan)
- 200 g Zucker
- 2 EL Zimt

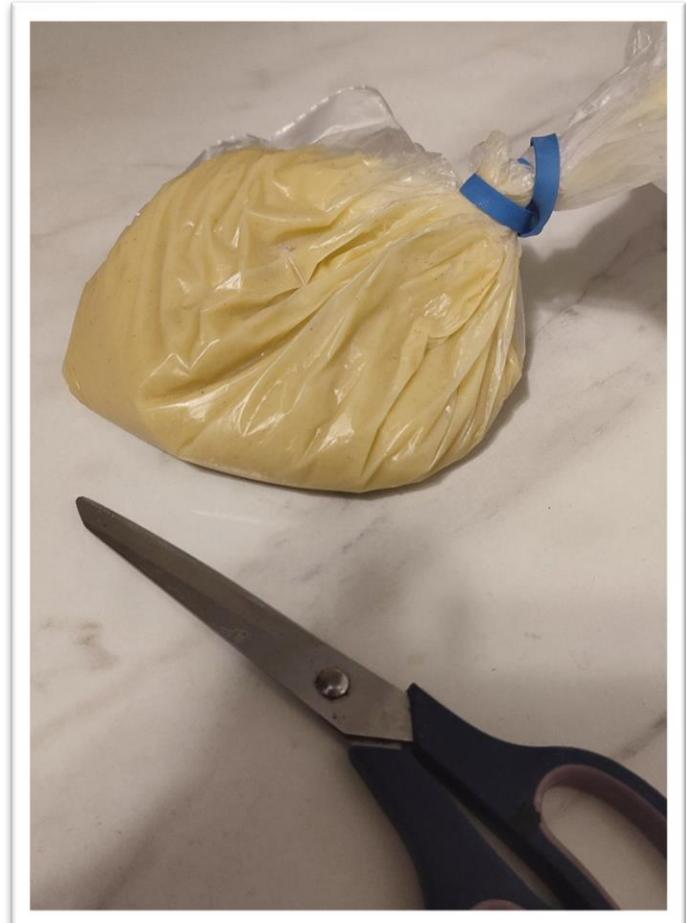


6. Kokosmilch, Zimtzucker und Margarine miteinander zu einer homogenen Masse vermischen. Für 15 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

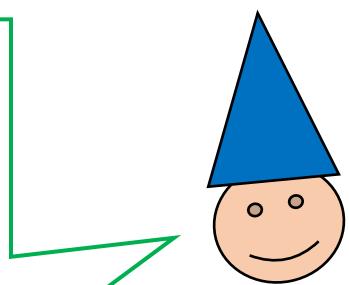


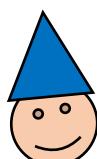


7. Wenn die Topping-Masse etwas fest ist, kann man sie mit einem Löffel auf die Muffins streichen.



Alternativ kann man aus einem Plastikbeutel einen Spritzbeutel basteln. Dafür füllst du die Topping-Masse in eine Plastiktüte und knotest diese mit einem Gummiband zu. Dann schneidest du mit einer Schere ein Eckchen der Tüte auf. Dann kannst du mit dem Spritzbeutel die Muffins verzieren.





Guten Appetit!

Das Rezept stammt übrigens von meinem Wichtel-Papa!

