

Apfelmuffins mit Schokoladenguss

Die süßen Apfelmuffins mit Schokoladenguss sind eine köstliche Mehlspeise. Die feinen Muffins mit Nüssen, Zimt und Schokolade sind ein ideales Herbstgebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 Stk.	Äpfel
0.5 TL	Zimt
1 TL	Zitronensaft
75 g	Butter (zimmerwarm, weiche)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
125 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Backkakao
75 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Sauerrahm
100 g	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Apfelmuffins mit Schokoladenguss** die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zimt und Zitronensaft vermengen.

2. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und weiterschlagen. Das Weizenmehl mit Backpulver und Backkakao vermischen. Mit den geriebenen Haselnüssen zusammen unter die Masse rühren und den Sauerrahm unterrühren. Zuletzt die Äpfel zugeben.
3. Ein Muffinblech mit Papierförmchen belegen und den Teig in auf die Förmchen verteilen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen zirka 25-30 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
4. Die Schokolade über ein Wasserbad schmelzen und die Apfelmuffins mit dem Schokoladenguss dekorieren.

Unsere Empfehlung
Kaiser Muffinform für
12 Muffins



[hier bestellen](#)



Tipp

Wenn keine Kinder mitessen, kann man die Apfelmuffins mit Schokoladenguss noch mit einem Schuss Rum verfeinern.