Bratapfel-Muffins

Die kommen immer gut an! Feine Bratapfel-Muffins mit diesem einfachen Rezept backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

240 g	Mehl
120 g	Kristallzucker
10 g	Zucker (braunen)
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
120 g	Butter
1 TL	Vanillemark
100 g	Bratapfelmarmelade
60 g	Marzipan
0.5 TL	Zimt
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Bratapfel-Muffins** Papierformen in das Muffinblech legen und den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Natron in einer Schüssel vermischen.

3. In einer anderen Schüssel die Eier mit der Bratapfelmarmelade, weicher Butter und Vanillemark verrühren. Nach Belieben Marzipan raspeln und untermischen. Die Mehlmischung unterheben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren und die

Papierförmchen damit füllen.

4. Die Bratapfel-Muffins ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Tipp

Die ideale Beilage zu Bratapfel-Muffins ist frisches, mit etwas Zimt bestreutes Apfelkompott.