



WEIHNACHTSBÄCKEREI



Bratapfel-Walnuss-Muffins

Menge	Zutaten	Zubereitung
Füllung und Streusel:		
1	Apfel (groß) oder zwei Kleine	1) Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden 2) Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Apfel-Würfel darin goldbraun braten, mit dem Honig beträufeln und karamellisieren lassen 3) Zitronensaft dazu geben und abkühlen lassen
45 g	Butter	
2 EL	Honig	
1 EL	Zitronensaft	
70 g	Mehl (Weizen oder Dinkel)	4) Alles zusammen in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln verarbeiten
45 g	Butter	
40 g	Zucker	
1 EL	Milch	
1 Msp.	Zimt	
60 g	Walnusskerne, gehackt	
5) Muffinbackblech mit Papierförmchen auslegen → Backofen vorheizen!		
Teig:		
1	Ei	A) Das Ei in einer großen Schüssel mit dem Öl verquirlen (Handrührgerät) B) Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zucker, Walnüsse und Rosinen unterrühren
60 ml	Rapsöl	
225 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	
½ TL	Natron	
1 Prise	Salz	
2 EL	Rosinen	
75 g	Zucker	C) fein würfeln
60 g	Marzipanrohmasse	
60 g	Walnusskerne	D) klein hacken
	→	E) Apfelmasse, Marzipan und Walnusskerne mit dem Teig verrühren
<ul style="list-style-type: none"> F) Teig in Backförmchen aufteilen (2 EL zur Hilfe nehmen) und die Streuselmasse darüber verteilen und bei <ul style="list-style-type: none"> • bei 200°Ober-/Unterhitze (untere Schiene) bzw. 180° Heißluft <ul style="list-style-type: none"> • ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe!) • → denke an die Restwärme und schalte den Backofen 5-10 Minuten vor Ende aus! 		

*Wir wünschen Euch viel Freude beim Nachbacken
und wundervolle Feiertage!
Eure Fachschaft EG*

