

Saftige Apfelmuffins

Zutaten für 12 Apfelmuffins:

- 400 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 Äpfel
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 200 ml Apfelschorle
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ TL Ceylon-Zimt



Für die Deko

- 3 Salzstangen
- 12 Gummibärchen (Lachgummis in Blätterform)
- Puderzucker
- Lebensmittelfarbe (rot)

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So bäckst du die Apfelmuffins:

1. Schäle zuerst die Äpfel und raspel drei von ihnen fein in eine Schüssel. Dazu gibst du alles anderen Zutaten und verrührst alles mit Hilfe eines Mixers zu einem geschmeidigen Teig.
2. Dann schneidest du den vierten Apfel in kleine Würfel und rührst die Apfelwürfel unter den Teig.
3. Nimm dir jetzt deine Muffinform und belege die Mulden mit Papierförmchen. Forme aus Alufolie kleine Kugeln und gib je eine Kugel in jede Mulde, so dass die Muffinförmchen etwas eingedrückt werden. Das sorgt dafür, dass die Muffins die typische Apfelform erhalten.
4. Dann füllst du den Teig in die Muffinförmchen und schiebst sie bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Lasst sie dann gut auskühlen, bevor es ans Verzieren geht.

...und so werden sie verziert:

5. Jetzt verrührst du den Puderzucker mit etwas Wasser und roter Lebensmittelfarbe zu einem cremigen Zuckerguss. Lege dir außerdem einen Pinsel, die grünen Gummibärchen-Blätter und ein paar Salzstangen bereit.
6. Bestreiche deine Apfelmuffins mit dem roten Zuckerguss, stecke dann ein Stückchen Salzstange in die etwas deformierte Muffinstelle und klebe mit Hilfe des Zuckerguß ein grünes Gummibärchenblatt daneben. Wenn du kein Gummibärchen in Blattform bekommst, kannst du auch welche aus grünem Fondant formen. Fertig sind deine mehr als echten Apfelmuffins.

Lasst sie euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

