

Saftige Apfelmus-Muffins mit Zimtzucker

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

120 g weiche Butter + 2 EL zum Einfetten
100 g Zucker
2 Eier
190 g Apfelmus
230 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz

Für den Zimtzucker

60 g Butter
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

Muffinform
Handmixer

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Zucker und Butter mit einem Handmixer schaumig rühren. Nacheinander Eier und Apfelmus unterrühren.

- 3 -

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Zum Butter-Eie-Mix geben und zu einem glatten Teig verrühren. Muffinförmchen zu 2/3 mit Teig füllen und im heißen Ofen 12-15 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen.

- 4 -

Für den Zimtzucker Butter in einem Topf schmelzen und in einen tiefen Teller füllen. In einem zweiten Teller Zucker und Zimt vermischen. Oberen Teil der Muffins in Butter tunken und in Zimtzucker wenden.

So lecker sind dir deine Mini-Küchlein noch nicht auf die Hand gekommen. Ihr saftiges Geheimnis? Ein richtig großer Klecks Apfelmus, der den Teig kompakt und wunderbar feucht macht. Die Krönung kommt zum Schluss - die süße Haube aus Zimtzucker macht deine Minis dann perfekt.