



BeO-Kochtipp

Apfelrosen-Muffins

Zutaten für 18-20 Stück

| | |
|-------|---|
| 300 g | gemahlene Mandeln |
| 150 g | Zucker |
| 2 | Zitronen, abgeriebene Schale und Saft |
| ¼ TL | Salz |
| 160 g | Butter, geschmolzen |
| 4-5 | kleinere Äpfel, z.B. Gala oder Pink Lady |
| 2 | rechteckig ausgewallte Butterblättereige à je 320 g |

Für Garnitur: Puderzucker

Zubereitung

Mandeln in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Zucker und Mandeln in einer Schüssel mischen, Zitronenschale und -Saft beifügen. Salz und Butter beifügen, zu einer glatten Masse verrühren.

Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden.

Butterblättereige quer in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.

Apfelscheiben überlappend auf Teigstreifen legen. Der Bogen der Apfelscheiben soll oben leicht über den Rand der Teigstreifen hinausragen.

Mandel-Butter-Masse in einen Spritzsack ohne Tülle füllen. Masse auf mittlerer Höhe der Teigstreifen über die ganze Länge spritzen.

Teigstreifen zu Rosen einrollen, dabei nicht zu fest drücken, sonst drückt es die Masse heraus.

Papier-Backförmchen in die Vertiefungen der beiden Muffinbleche stellen, Teigrosen hineinlegen.

Muffins für ca. 40 Minuten im auf 170°C vorgeheizten Ofens backen.

Nach ca. 20 Minuten Muffins mit Alufolie abdecken, damit die Äpfel nicht schwarz werden.

Die noch heißen Muffins mit Puderzucker bestäuben.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk