

## Bratapfel-muffin

Autor des Rezepts: Lea



Apfel-Marzipan Köstlichkeit

---

### Rezept Zutatenliste

Zutaten für 12 Stück:

- 3 EL gehackte Mandeln
- 50 g Rosinen
- 100 g kalte Marzipanrohmasse
- 1 großer Apfel (ca. 200 g)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Ei (Gr.M)
- 225 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron, Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 250 g Crème fraiche
- 100 g weiche Butter
- 3-4 EL Apfelvee oder Aprikosenkonfitüre
- 24 Backpapierförmchen

---

### Zubereitungsanweisung

1. Je 2 Förmchen ineinandersetzen und in die Mulden eines Muffinblechs (12 Mulden) setzen. Mandeln ohne Fett rösten und herausnehmen. Rosinen abspülen und abtropfen lassen. Marzipan fein würfeln. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3)

3. Ei in einer großen Schüssel verquirlen. Mehl, Backpulver, Natron, 1 Prise Salz, Vanillezucker und Zucker mischen, unterrühren. Mehlmischung, 2 EL Mandeln, Rosinen, Marzipan und Apfelwürfel zufügen und nur so kurz unterrühren bis alle Zutaten gemischt sind.

4. Teig in Förmchen füllen. Im heißen Ofen 18-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

---

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden



## Bratapfel-muffin

<http://www.muffin-welt.com>

---

<b>Zubereitungszeit</b>	1 Std	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	zwölf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	30 ct