

# Hier und heute



## Apfelmuffins

Für den kleinen Kuchenhunger oder den süßen Snack für zwischendurch oder unterwegs, verrät Marcel Seeger das Rezept für seine fruchtigen Apfelmuffins. Für noch mehr Saftigkeit backt unser Konditormeister die Küchlein mit Marzipan.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für zwölf Muffins

## Zutaten

- 50 g Marzipanrohmasse
- 90 g weiche Butter
- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise Zimt
- 2 Eier (Gr. M)
- 10 ml Apfelsaft
- 20 ml Milch
- 180 g Mehl, Typ 550
- 4 g Backpulver
- 1-2 Äpfel (je nach Größe)

## Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Für den Muffinteig Marzipanrohmasse, Butter, Zucker, Salz, Vanillemark und Zimt schaumig aufschlagen. Währenddessen die Eier nach und nach dazugeben. Anschließend den Apfelsaft und die Milch vorsichtig unterrühren und das mit dem Backpulver gemischte Mehl unterheben.

Mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel etwas Teig in die Formen füllen.

Dann die Apfelstückchen leicht in den Teig drücken. Wieder etwas Teig einfüllen und Apfelstückchen darübergerben.

Jetzt die Formen bis zum Rand mit Teig füllen und zum Schluss Apfelstückchen draufgeben.

Die Muffins 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit etwas Puderzucker dünn besieben.