

Apfelrosen-Muffins

Zutaten für 8 Muffins:

- 100g Butter
- 70g Zucker
- 1 Ei
- 280g Mehl
- 4g Backpulver
- 2 rote Äpfel
- 250ml Wasser
- ½ Zitrone
- 40g Apfelgelee
- 8 Muffinförmchen



Zubereitung:

Die beiden Äpfel waschen und das Kernhaus entfernen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, danach im Wasser mit Zitronensaft weich kochen. (Am besten am Vortag, dass die Apfelscheiben abgekühlt sind).

Die Muffinförmchen in der Muffinform verteilen.

Butter, Zucker und das Ei in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken verrühren, das Mehl und Backpulver zugeben und zu einem Mürbteig verarbeiten.

Den Mürbteig auf einer bemehlten Fläche 25x25 cm groß ausrollen und in 8 Streifen schneiden.

Die Streifen mit Abstand auseinander legen und mit Apfelgelee bestreichen. Dann die Apfelscheiben darauf legen, die Streifen aufrollen und diese Muffins in die Muffinförmchen setzen. Die Apfelrosen-Muffins 30 Minuten bei 150°C Heißluft backen.

Die Apfelrosen-Muffins halten sich gut 3 Tage frisch und saftig.

Nett verpackt sind
die Muffins ein
wunderbares Mit-
bringsel!

