

# Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL

## Zutaten

Muffins Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

(für 12 Stück)

220 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Pflanzenöl (Sonnenblumenöl)

135 g Zucker

100 g Crème fraîche

Mark einer Vanilleschote

1 Prise Nelken

Abrieb einer halben, unbehandelten Limette

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

280 g Weizenmehl (Typ 405)

1 1/2 TL Backpulver

2 Äpfel, Sorte: Cox Orange (insgesamt ca. 150 g)

Tipp d. Weltmeisterin: Holsteiner Cox (würzig-fruchtig, fester und saftiger Apfel)

50 g Mandeln, gehackt

50 g Mandelstifte

125 g Puderzucker

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

### 1. Vorbereiten

Papierbackförmchen in die Muffin-Backform einlegen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze, Heißluft auf etwa 160°C vorheizen.

### 2. Rührteig

Pflanzenöl, Zucker, Crème fraîche, Vanillemark, Nelken, Limettenabrieb und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe verwenden) geschmeidig rühren. Nach und nach werden Eier und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter ständigem Rühren hinzugegeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver fein sieben und die gehackten Mandeln untermischen. Nun werden Mehl, Backpulver und Mandeln kurz auf der mittleren Stufe des Mixers in den Teig untergerührt. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereiteten Papierbackförmchen füllen und auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

### 3. Verzieren

Mandelstifte goldbraun rösten. Puderzucker mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf den Muffins verteilen. Sollte der Guss etwas zu flüssig wirken, einfach noch etwas Puderzucker hinzugeben, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Mandelstifte auf die Muffins geben und die Glasur trocknen lassen.



[Link zum Rezept: Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (9/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL

Tipp: Zum Einfüllen des Teiges in die Papierbackförmchen einen Eisportionierer benutzen.

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

[Link zum Rezept: Schnelle Apfel-Muffins mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (9/2023)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)