

Amaretti - Apfel - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

2		Äpfel
4	Essl.	Amaretto
100	Gramm	Amaretti
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1		Ei
100	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
100	Gramm	Saure Sahne
140	ml	Apfelsaft
20	ml	Amaretto

Anleitung:

Backofen auf 190 C vorheizen und Muffeinblech gut einfetten. Äpfel waschen, schälen, in Stückchen schneiden und mit dem Amaretto ziehen lassen. Amaretti zerbröseln. Mehl, Backpulver, Natron und Amaretti in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Butter, Zucker, Saure Sahne, Apfelsaft und Amaretto schaumig schlagen. Mehlgemisch und Apfelstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.