

Apfel - Karamell - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

1		Curly Wurly (23,5 g)
50	Gramm	Knusper Karamell Schokolade
60	ml	Sahne
80	ml	Apfelsaft
1	groß.	Apfel
280	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Pack.	Karamell-Puddingpulver
110	Gramm	Butter
2		Eier
80	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
160	Gramm	Saure Sahne

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Curly Wurly und Schokolade in der Sahne und dem Apfelsaft auflösen. Apfel waschen, schälen und in Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron und Puddingpulver in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Saure Sahne und Schoko-Sahne-Saft-Gemisch schaumig schlagen. Mehlgemisch und Apfelstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.