

Mohn - Apfel - Muffins

Kategorien: Backen, Gebäck, Muffin

Zutaten für: 12 Stück

		Butter und Mehl für die Form
20	Gramm	Kandierter Ingwer
1	groß.	Apfel
3		Eigelb
70	Gramm	Zucker
2	Essl.	Ssüßiger Honig
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1/2	Teel.	Zimtpulver
1	Prise	Nelkenpulver
3		Eiweiß
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Gemahlener Mohn
100	Gramm	Geriebene Haselnüsse
50	Gramm	Flüssige Butter
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

1. Die Vertiefungen des Muffinsblechs einbuttern und bemehlen. Oder je 2 Muffin-Papierförmchen ineinander stellen.
2. Ingwer klein hacken. Apfel vierteln, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Honig, Zitronenschale, Zimt- und Nelkenpulver aufschlagen. Eiweiß mit übrigem Zucker und dem Salz zu einem festen Schnee schlagen.
3. Ofen auf 170°C vorheizen. Backpulver, Mohn, Nüsse und Ingwer mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Butter unterziehen. Teig drei Viertel hoch in die Vertiefungen füllen, mit Apfelwürfeln bestreuen.
4. Im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen, abkühlen lassen, aus den Formen lösen und mit Puderzucker bestäuben.