Karamell-Apfel-Muffins

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Äpfel, rot	400 g
Butter	250 g
Zucker	350 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Backpulver	2 TL
Schlagsahne	250 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Muffinform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In einer Schüssel weiche Butter mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. Abwechselnd 150 g Zucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Eier einrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, zügig unterrühren und zu einem glatten Teig verrühren. Äpfel unter den Teig heben.

2. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Muffins herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Inzwischen in einem Topf übrigen Zucker bei mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen und karamellisieren lassen, bis er anfängt hellbraun zu werden. Mit Sahne ablöschen, gut verrühren und bei niedriger Stufe ca. 15 Min. köcheln. Karamell-Apfel-Muffins in Karamell tauchen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	372 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g