

Bratapfel-Muffins

Von Jana Ben Achour und Jutta Eberth aus Münster

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig:

80 g Mandeln (gehackt)
1 Vanilleschote
150 g Butter, weich
80 g Zucker, weiß
20g Zucker, braun
2 m.-große Eier
220 g Mehl
1 TL Zimt, gestrichen
150 ml Milch
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

3 mittelgroße Äpfel (nicht zu süße Sorten, z.B. Boskop)
1 gestrichener EL weißen Zucker
1 gestrichener EL braunen Zucker
Prise Zimt

Für das Topping:

400g Sahne
2 Pck Sahnesteif
ca. 1 Fläschchen Butter-Vanille Aroma
Zimt

Zubereitung

Die Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. In einem Topf mit 1-2 EL Wasser ca. 5 Minuten köcheln, Zucker und Zimt hinzugeben. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer Pfanne einen EL Butter erhitzen, die gehackten Mandeln unter gelegentlichem Rühren für ca. 2 - 3 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Anschließend vom Herd nehmen.

Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs teilen und aus beiden Hälften das Mark schaben. Anschließend in eine Schüssel zur der weichen Butter den Zucker, den Zimt und das Vanillemark geben und mit dem Schneebesen des Rührgeräts zu einer cremigen Masse verrühren. Währenddessen die beiden Eier einzeln einrühren.

In einer anderen Schüssel das Mehl und das Backpulver miteinander vermischen. Diese Mehlmischung im Wechsel n mit der Milch zu der cremigen Masse geben. Nun die gerösteten Mandeln in den Teig rühren.

Die Muffinform mit Butter einstreichen und gleichmäßig mit dem Teig befüllen. Der Teig geht noch auf, die Förmchen müssen also nicht bis zum Rand voll sein. Die Muffins bei 180 Grad für 25 bis 30 Minuten backen.

Während die Muffins im Ofen sind, kann mit dem Topping begonnen werden. Dafür die Sahne kurz aufschlagen und dann den Sahnesteif dazugeben. Beides kurz vermischen und anschließend 1 TL Zimt und etwas weniger als eine Flasche von den Butter-Vanille-Aroma hineingeben. Solange mit dem Rührgerät rühren bis eine cremige feste Masse entsteht, so dass die Sahnemischung sich beim Kippen nur ganz langsam bewegt.

Die Muffins aus dem Ofen holen und – noch während sie warm sind – mit dem Ausstecher oder einem kleinen Löffel in der Mitte ein tiefes Loch ausstanzen. Das Apfelmus großzügig in die Löcher füllen, es kann ruhig etwas überlaufen.

Die Sahnemischung in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf die Cupcakes spritzen. Zum Schluss noch etwas Zimt darüberstreuen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.