

Apfel-Nuss-Muffins

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 10-12 Stück

10 Papiermanschetten oder 1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen

Butter für das Blech

175 g Mehl

125 g gemahlene Haselnüsse

50 g Baumnüsse, gehackt

200 g Zucker

1 Msp. Salz

1 TL Backpulver

100 g Butter, flüssig, ausgekühlt

1,25 dl starker Kaffee, ausgekühlt

2 Eier

1 TL Zimtpulver

200-250 g säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, Kerngehäuse entfernt, gewürfelt

1-2 Äpfel, Kerngehäuse entfernt, in dünne Schnitze geschnitten

3-4 EL Hagelzucker



Zubereitung

1. Mehl, Nüsse, Zucker, Salz und Backpulver mischen, eine Mulde formen. Butter, Kaffee, Eier und Zimt verrühren, in die Mulde giessen und zu einem glatten Teig rühren. Apfelwürfel darunter mischen.
2. Masse in den Manschetten oder im vorbereiteten Blech verteilen. Mit je 3-4 Apfelschnitzchen belegen, mit Hagelzucker bestreuen.
3. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. In Papiermanschetten: 30-35 Minuten. Im Muffinsblech: 25-30 Minuten.

Äpfel durch Birnen und Haselnüsse durch Mandeln ersetzen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 346 Kalorien, 6g Eiweiss, 38g Kohlenhydrate, 19g Fett.