



INGOs saftige Apfelmuffins



Zutaten für 6 Muffins

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 50 g gemahlene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)
- 2 bis 3 Äpfel
- 100 ml Maiskeimöl
- 100 ml Apfelsaft
- 1/2 Pckg. Backpulver
- 1/2 TL Zimt

Für die Glasur und Vorbereitung:

- ca. 80 g Staubzucker
- rote Lebensmittelfarbe
- Salzstangen
- Fruchtgummi in Blattform
- Muffinförmchen und -backform
- Alufolie
- Backrohr auf 175 Grad vorheizen



1. Gib alle Zutaten in eine große Rührschüssel und vermische sie mit dem Mixer zu einem cremigen Teig.



2. Wasche und schäle die Äpfel. Danach einen Apfel fein raspeln und den anderen in kleine Stückchen schneiden.



3. Gib die Muffinförmchen in die Backform. Aus Alufolie rollst du kleine Stäbchen, die du hinter die Papierförmchen steckst. So erhalten deine Muffins die Apfelform. Backe nun die Muffins für ca. 25 Minuten im Ofen.



4. Wenn die Muffins fertiggebacken sind, lasse sie gut auskühlen. In der Zwischenzeit rührst du aus Puderzucker und Wasser die Glasur an. Färbe sie mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe rot ein. Achte darauf, dass die Glasur nicht zu flüssig ist! Trage die erste Schicht vorsichtig mit einem Löffel auf, lasse sie gut trocknen und wiederhole das Ganze noch ein oder zwei Mal, bis die Muffins eine schöne Glasurschicht haben.

Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen!



3. Brich die Salzstangen in kleine Teile und stecke sie als Stängel oben in deine Muffins. Zum Schluss kommt noch das Fruchtgummi-Blatt darauf und fertig sind deine Apfel-Muffins!

