



Apfelmuffins - mit Kissabelsaftglasur

Für 12 Muffins

2 Äpfel, z.B. Elstar
 50 g Rauchmandeln
 125 g Butter
 60 g Milch
 50 g Altländer Blütenhonig
 2 TL gemahlene Vanilleschote
 1 TL Ceylonzimt
 2 Eier
 190 g Mehl
 1 TL Backpulver

400 ml Kissabelsaft, gibt's bei Obsthof zum Felde, Gartenstraße in Jork
 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
 1 EL Altländer Blütenhonig
 1 TL gem. Vanilleschote
 ½ TL gem. Ceylonzimt
 12 ausgestochene Apfelherzen
 Etwas Zitronensaft
 Weiße Schokoraspeln

Muffinblech für 12 Muffins

Als erstes den Backofen auf 180 °C vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Anschließend die Äpfel entkernen und mit den Rauchmandeln sehr klein hacken. Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen, die Eier unterrühren, dann Milch, Honig und Gewürze zugeben. Nun die Apfel-Mandelmasse und anschließend das Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und für 20-25 Minuten backen.

Anschließend die Muffins abkühlen lassen und in der Zwischenzeit Apfelherzen ausstechen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und die Glasur zubereiten.

Hierfür 400 ml Kissabelsaft mit dem Honig aufkochen, das Puddingpulver mit 4 EL Kissabelsaft verrühren, in den kochenden Saft geben und andicken lassen.

Die Muffins mit der Glasur verzieren, jeweils ein Apfelherz einfügen und kühl stellen.

Vor dem Servieren mit weißen Schokoraspeln bestreuen.



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)



www.recht-frucht.de