

Apfel-Maulwurf-Muffins

Winterliche Muffins aus einer Backmischung, mit Apfelkompott.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Winter Pflaumen
Kuppel

100 g weiche Margarine oder Butter

2 Eier (Größe M)

75 ml Milch (6 EL)

Füllung:

360 g Apfelkompott (Füllmenge)

200 g kalte Schlagsahne

100 ml lauwarmes Wasser

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Backmischung für den Boden, Margarine oder Butter, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. verrühren. Teig in die Muffinform verteilen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Muffins aus der Form nehmen und in den Papierförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Von den Muffins einen kleinen Deckel abschneiden und zerbröseln. Mit einem Teelöffel die Muffins etwas aushöhlen und die Reste ebenfalls zerbröseln.



④ **Füllung:**

Muffins mit 2/3 des Apfelkompotts füllen. Sahne steif schlagen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Übriges Apfelkompott unterrühren. Dann Sahne unterheben. Zimt-Zucker-Streusel (liegt der Backm. bei) unterheben. Creme auf den Muffins kuppelförmig verstreichen. Brösel an die Creme drücken und die Muffins etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Dekorzucker bestreuen.

