


Mini-Apfelküchlein

Kleine Muffins mit Apfel und Mandeln für Kinderhände.

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

24 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
1 kleiner Apfel (etwa 120 g)
125 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
100 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
2 EL Milch

Guss:

80 g Puderzucker
etwa 2 EL Zitronensaft oder Wasser

1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Zum Verzieren die Hälfte beiseitestellen. Apfel schälen und grob raspeln. Die Papierbackförmchen in die Mulden der Mini-Muffinform setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln gleichmäßig in die Papierbackförmchen füllen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 18 Min.

Die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Verzieren:

Puderzucker in ein Schälchen sieben und mit dem Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Mit Hilfe eines Pinsels die Muffins mit dem Guss bestreichen und mit den gehobelten Mandeln dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Mandeln gehackte Pistazienkerne oder einige bunte Zuckereier auf den Guss geben.
- Ohne Guss lassen sich die Muffins gut einfrieren.

