# WEIHNACHTLICHE APFEL-MUFFINS

## AUS UNSERER KOOPERATION MIT WIENER ZUCKER




## DAS BRAUCHST DU FÜR 4-6 PERSONEN

| | |
|---|---|
| ½ | ANKER Rustikales Baguette |
| 150 ml | Milch |
| 2 | Eier (Größe M) |
| 2 EL | Wiener Zucker Braunzucker |
| 1 | Msp. Vanilleextrakt |
| 2 EL | Orangensaft |
| ½ TL | Zimt |
| 3 EL | Mehl |
| 2 | Äpfel |
| 2 EL | Zitronensaft |
| | etwas abgeriebene Orangenschale |
| 1 EL | Wiener Zucker Staubzucker |
| 2 EL | Mandelstifte |
| | Salz |

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Baguette in ca. ½ cm dünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit lauwarmer Milch beträufeln und kurz einweichen lassen.
2. Eier trennen. Eigelb mit Braunzucker cremig rühren, mit Vanille, Orangensaft und Zimt verfeinern. Mehl unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen.
3. Äpfel schälen, in feine Stifte schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Orangenschale, Staubzucker und Mandeln mischen. Die Apfelmischung unter die Creme rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Weihnachtliche Muffinförmchen ins Muffin-Blech geben. Mit den eingeweichten Baguette-Scheiben auslegen und die Apfelmasse zu 80 % einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei **170 °C** Heißluft ca. **20-25 Minuten** goldbraun backen.

## TIPP

Weihnachtlich dekorieren: Dazu etwas dunkle Kuvertüre im Wasserbad unter Rühren schmelzen und einen EL auf jeden Muffin setzen. Mit weihnachtlichen Streuseln oder Mandelstiften dekorieren.