

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 2 Stk. Äpfel
- 1 Pkg. Blätterteig
- Kristallzucker
- Zimt, gemahlen
- 1 Pkg. Marzipan
- 1 Stk. Ei

Mein persönlicher Tipp

Erfreuen Sie ihre Gäste mit diesem dekorativen Dessert!



Lydia Teufl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:



Lydia Teufl: Rezept aus
Bäuerinnenkochkurs

Apfelmuffins



Foto: Lydia Teufl - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

... für 6 bis 7 Stück

- Äpfel mit Schale halbieren und Kerngehäuse entfernen. Etwa 5 mm dünne Spalten schneiden.
- Die Apfelscheiben in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
- 3-4 EL Kristallzucker begeben und die Apfelscheiben dünsten bis sie so weich sind, dass sie sich verbiegen lassen aber noch nicht zerfallen, anschließend auskühlen lassen.
- Den Blätterteig ausrollen und großzügig mit Kristallzucker und Zimt bestreuen.
- Die abgekühlten Apfelscheiben nebeneinander der Länge nach und mit der Schale nach außen so auf den Teig legen, dass sie etwa 3mm über den Rand des Teiges stehen.
- Nach Belieben einzelne Marzipanstücke auf die Apfelscheiben legen.
- Den Teig entlang der Apfelscheiben abschneiden, den Streifen einrollen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.
- Die so entstehende Rose mit der Schale nach oben in ein Förmchen oder eine Papiermanschette legen und bei 180°C 35-45 min. backen.