



**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 beigeben 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 verquirten 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.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

