

## Apfelmuffins



### Rezept für leckere Apfelmuffins ohne Ei und mit Öl, die wie echte Äpfel aussehen

Diese Apfelmuffins sind der Knaller, denn sie schmecken nicht nur wunderbar nach frischem Apfel, sondern sehen auch noch aus wie allerfeinste Äpfel. Sie sind nicht nur bei Kindern ein Hingucker, sondern ein Star auf jeder Kuchentafel und jedem Muffinbuffet.

Ein weiterer Pluspunkt: die Apfelmuffins sind ohne Ei und eignen sich so auch für alle, die darauf gesundheitsbedingt verzichten müssen.

### Zutaten für 12 Muffins:

- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 Äpfel
- 200 ml Öl
- 200 ml Apfelschorle
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- **Zum Verziern**
- Puderzucker, rote Lebensmittelfarbe
- Salzstangen
- Lachgummi in Blätterform
- Salzstangen

**Arbeitszeit:**

ca. 25 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 55 Minuten

## So bäckst du die Apfelmuffins:

1. Schäle zuerst die Äpfel und raspel drei von ihnen fein in eine Schüssel. Dazu gibst du alles anderen Zutaten und verrührst alles mit Hilfe eines Mixers zu einem geschmeidigen Teig.
2. Dann schneidest du den vierten Apfel in kleine Würfel und rührst die Apfelwürfel unter den Teig.
3. Nimm dir jetzt deine Muffinform und belege die Mulden mit Papierförmchen. Forme aus Alufolie kleine Kugeln und gib je eine Kugel in jede Mulde, so dass die Muffinförmchen etwas eingedrückt werden. Das sorgt dafür, dass die Muffins die typische Apfelform erhalten.
4. Dann füllst du den Teig in die Muffinförmchen und schiebst sie bei 175°C Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Lasst sie dann gut auskühlen, bevor es ans Verzieren geht.

### ...und so werden sie verziert:

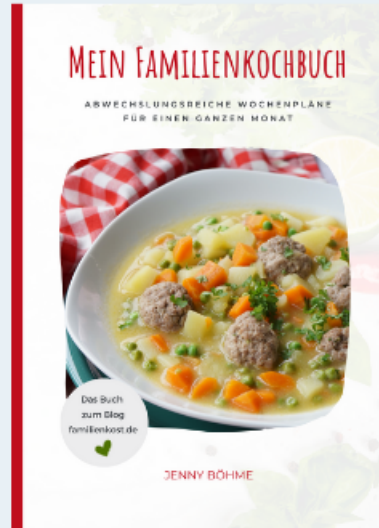
5. Jetzt verrührst du den Puderzucker mit etwas Wasser und roter Lebensmittelfarbe zu einem cremigen Zuckerguss. Lege dir außerdem einen Pinsel, die grünen Gummibärchen-Blätter und ein paar Salzstangen bereit.
6. Bestreiche deine Apfelmuffins mit dem roten Zuckerguss, stecke dann ein Stückchen Salzstange in die etwas deformierte Muffinstelle und klebe mit Hilfe des Zuckerguß ein grünes Gummibärchenblatt daneben. Wenn du kein Gummibärchen in Blattform bekommst, kannst du auch welche aus grünem Fondant formen. Fertig sind deine mehr als echten Apfelmuffins.

Lasst sie euch schmecken!

## Unsere Empfehlung für Dich:

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Hier findest du weitere Rezepte zum [Backen ohne Ei](#) und hier viele [Apfelrezepte](#).