

Fußball Muffins

Zutaten für 15 Stück

Für die Muffins:

- 250 g Äpfel
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe L)
- 250 ml [Buttermilch](#)
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver



Für das Frosting:

- 125 g Butter (weich)
- 125 g Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste
- 200 g Frischkäse
- Lebensmittelfarbe (grün, fettlöslich)

Für die Deko:

- 15 Zahnstocher
- [Fußball Druckvorlage](#)
- Klebestreifen

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in kleine Würfel. Rühre das Ei mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz schaumig. Gieße die Buttermilch

und das Öl dazu. Mische in einer Schüssel das Mehl mit Backpulver. Hebe das Mehl und die Apfelstücke unter die Buttermilch-Ei-Mischung.

2. Belege eine Muffinform mit Papierförmchen. Verteile den Teig darin und backe die Muffins bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 35 Minuten goldgelb. Lass die Muffins anschließend auf einem Gitter ca. eine Stunde gut abkühlen.
3. Rühre in dieser Zeit das Frosting an. Gib dazu die Butter mit Puderzucker und Vanillepaste in eine Schüssel und schlage sie so lange auf, bis die Butter schön weiß ist. Hebe anschließend den Frischkäse und die Lebensmittelfarbe unter. Fülle das Frosting in einen Spritzbeutel mit Spritztülle. Spritze viele kleine Tupfen auf die Muffins.
4. Schneide die Fußbälle aus und klebe sie mit Klebestreifen an einen Zahnstocher fest. Stecke diese dann in die Muffins.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

