

Apfelmus-Muffins mit Mandeln

Zutaten (für 12 Stück):

120 g weiche Butter
110 g Zucker
2 Eier
200 g Apfelmus
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
50 g gehobelte Mandeln
1 Prise Salz
12 Schoko-Eier

Mandelblättchen



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 170°C Heißluft.
Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

2) Die weiche Butter cremig rühren.
Zucker und Eier dazugeben und schaumig schlagen.
Das Apfelmus, das mit Backpulver vermischte Mehl und die gehobelten Mandeln hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

3) In die Muffinmulden jeweils 1 EL des Teiges geben, ein ausgepacktes Schoko-Ei darauf legen und mit Teig bedecken.
Darauf einige Mandelblättchen streuen.

4) Im vorgeheizten Backofen für 15 - 18 Minuten backen.
Kurz in der Form abkühlen lassen, dann die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.