

Apfel-Muffins mit Datteln

Gebäck » Brioches&Muffins

Zutaten (12 Stück)

- » 1 säuerl. Apfel/Äpfel
- » 75g Dattel(n)
- » 150g Butter/Margarine
- » 125g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Beutel Rum-back
- » 3 Ei(er)
- » 200g Mehl
- » 1 TL Backpulver
- » 2 TL Kakao
- » 30g Puderzucker
- » getr. Apfelringe

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Den Apfel waschen, trockentupfen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Eine Apfelhälfte schälen, beide Fruchthälften in feine Spalten schneiden, diese halbieren.

2. Die Datteln entsteinen, das Fruchtfleisch würfeln. Butter, Zucker, Salz, Vanillinzucker, Rum-back mit dem Handrührgerät cremig rühren. Nach und nach einzeln die Eier dazugeben. Weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

3. Mehl, Backpulver, Kakao mischen, kurz unterrühren. Geschälte und ungeschälte Apfelstücke sowie Datteln dazugeben und unterheben.

4. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder fetten. Den Teig einfüllen und etwa 25min backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Muffins kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit getrockneten Apfelchips verzieren.

Tipp: Äpfel und Datteln vor dem Unterheben ca. 30min in Rum ziehen lassen.

Nährwerte: 260kcal/E4g/F12g/KH32g pro Stück

angelegt am: 10.01.2004

Rezept-Nr: 794

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke