

## Apfelmuffins mit Puddingcreme

Hallo!  
Bei uns dreht sich momentan alles um Äpfel!  
Einige haben es sicher schon auf Instagram in der Story  
gesehen, dass es momentan viele Gerichte mit Äpfeln gibt.  
Was soll ich sagen – Wir lieben Äpfel. Schon als Kind bekam  
ich jeden Tag einen Apfel mit in die Schule. Ganz nach dem  
Motto: An apple a day keeps the doctor away.  
Am Wochenende gab es Apfelmuffins mit Puddingcreme.



Und zwar aus Wunderlingen Äpfel, was Wunderlinge sind? Normale  
Äpfel sind die Normale, die wir gewohnt sind. Aber diese Wunderlinge sind  
einmal anders. Sie sind nicht nur anders, sondern sie sind auch  
viel besser. Sie sind süßer, saftiger und haben eine tolle  
Textur. Sie sind einfach perfekt. Und das ist für mich nichts  
Wunderliches, sondern Natur!



# Apfelmuffins mit Puddingcreme

Zutaten:

2 Packungen Blätterteig  
1/ 2 Packung Vanillepudding  
250 ml Milch  
1 EL Feinkristallzucker  
120 g Frischkäse  
50 g Staubzucker  
2-3 Äpfel  
2 EL braunen Zucker  
1 Ei zum Bestreichen  
Muffinblech für 12 Stück

Aus dem Vanillepuddingpulver, der Milch und dem Feinkristallzucker einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Durch die Frischkäsefolie bildet sich eine "Haut" auf dem Pudding. Am besten macht man das "Haut" am Vortag und lässt ihn über Nacht abkühlen und frischkäse cremig rühren. Staubzucker dazu geben und alles gut verrühren. Pudding essstoffsammelweise zugeben und gut verrühren. Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. In zirka 3 Minuten dünsten, dabei öfters umrühren. Für diesen Blätterteig 12 Scheiben zu einem etwas größeren als der Kuchen ausstreichen. Die Muffinformchen mit der größeren Teigscheibe vorsichtig damit der Teig nicht aussteigen etwas Ei ausstreichen und ein Formchen damit leicht andrücken und mit der kleineren Teigscheibe abdecken und mit Veilchenem Ei bestreichen und bei 200°C zirka 23 Minuten backen. Nach dem Abkühlen kann man in die Teigscheiben zum Abdecken mit dem Ei ein Muster eindrücken. Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen.





TIPP: Aus den Teigresten, die beim Ausstechen unweigerlich entstehen, kann man ganz einfach ein paar Knabberer für die Kinder machen. Mit dem Elternteil streichen sie die Kanten mit Salz an und verteilen sie einfach über ein Plätzchen und die Kids essen sie dann gleich mit als Snack für Zwischendurch.





Es gibt nicht nur Wunderlinge Äpfel sondern auch Paprika und Zwiebeln und das Beste daran man bekommt sie zu einem günstigen Preis. Noch eine Kaufentscheidung mehr. Ich finde

es ganz toll, dass dieses Obst und Gemüse auch in Supermärkten verkauft wird und ich hoffe, viele Leute kaufen diese Produkte.



