

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? Norm“
Vollkommen neue, kleine und super leckere Äpfel, die nicht in den Verkauf
auf dem Markt kommen. Die Äpfel sind super lecker und gesund. Ich habe
erwartet, dass die Äpfel nicht so klein und süß sind. Aber sie sind
perfekt! Die Äpfel sind klein, süß und gesund. Sie sind perfekt für
unseren Garten. Und die Äpfel sind auch schön. So, die Äpfel
sind perfekt für mich. 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 "Pudding" am Vortag und lässt ihn über Nacht abkühlen und frischkäse cremig rühren. Staubzucker dazu geben und alles gut verrühren. Pudding essstoffelweise zugeben und gut verrühren. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In zirka 3 Minuten dünsten, dabei öfters umrühren. Für den Blätterteig 12 Scheiben zu einem etwas größeren als der Kuchen ausstreichen. Die Muffinformchen mit Puddingcreme 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 Zylinderstreifen und mit geriebenem Käse bestreuen oder einfach nur mit Salz bestreuen. Verteilen. Einfach mit ins Rohr und die Kids essen sie dann gleich mal 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.



