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?
Wunderlinge Äpfel sind Äpfel die nicht der „Norm“
entsprechen und normalerweise gar nicht in den Verkauf der
Supermärkte kommen. Aber momentan bekommt man sie bei Penny.
Ich habe sie im Supermarkt gesehen und ich habe echt nicht
verstanden, warum das Wunderlinge sind. Sie sehen so fein
unterschiedlich aus, nicht von „Normäpfeln“. Einer war
nicht ganz so rot wie üblich, einer war nicht ganz rund,
einer ein bisschen klein und einer hatte einen kleinen
Knubbel an der Schale. Aber für mich sind Äpfel so ich
kenne Äpfel aus unserem Garten und die schauen genau so aus
bis sind nicht alle einheitlich aber sie schmecken alle
toll. Das ist für mich nichts wunderliches sondern Natur!



Apfelmuffins mit Puddingcreme

Zutaten:

2 Packungen Blätterteig
1/ 2 Packung Vanillepudding
250 ml Milch
1 EL Feinkristallzucke
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 laut Packungsanweisung zubereiten. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding geben und auskühlen lassen. Durch die Frischhaltefolie bildet sich keine „Haut“ auf dem Pudding. Am besten man macht den Pudding am Vortag und lässt ihn über Nacht auskühlen.
Frischkäse cremig rühren. Staubzucker dazu geben und alles glatt rühren. Pudding esslöffelweise zugeben und unterrühren.
Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In eine Pfanne den zucker geben und die Äpfel hinzufügen. Für zirka 3 Minuten dünsten, dabei öfters umrühren.
Aus dem Blätterteig 12 Scheiben, die etwas größer als der Durchmesser der einzelnen Muffinsform ist, ausstechen. Und in Stück in der Größe der Muffinsform. Die Muffinformchen mit Butter ausstreichen.
Die größeren Teigscheiben vorsichtig, damit der Teig nicht reißt, etwas auseinanderziehen und ein Förmchen damit auslegen. 1 EL der Puddingcreme darin verteilen. Äpfel darauf geben und mit der kleineren Teigscheiben abdecken und leicht andrücken. So alle 12 Muffinformchen füllen.
Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200°C zirka 23 Minuten backen.
Für die Optik kann man in die Teigscheiben zum Abdecken mit der Gabel noch ein Muster eindrücken.
Nach dem Abkühlen mit Staubzucker bestreuen.





TIPP: Aus den Teigresten, die beim Ausstechen unweigerlich entstehen, kann man ganz einfach ein paar Knabbereien für die Kinder machen. Mit dem Ei bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen oder einfach nur Kräutersalz darauf 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.

