

# EMPOMPI<sup>0</sup>

## ADVENTSKALENDER

### Bratapfel Muffins

2 Eier  
100 Zucker

mit  
schaumig rühren.

200g Weizenmehl  
1 PCK Vanillezucker  
1TL Salz  
2 TL Backpulver

sieben und vermischen.

2 gr. Äpfel

schälen und in Würfel schneiden und mit

25g Butter

1/2 TL Ingwerpulver

1/2 TL Zimt

25g Zucker

in einer heißen Pfanne vorsichtig kurz karamellisieren. Unter die  
Mehlmischung heben.

100g Butter

in der noch warmen Pfanne schmelzen. Mit

100ml Milch

vermischen.

Mehl-Apfelmischung und Milch-Butter-Mischung zur Ei-Zuckermasse geben und unterheben.

In zwölf Muffinförmchen verteilen. Backofen auf 160 Grad Umluft aufheizen und Muffins 30 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

