

Bratapfel Muffins

**60g Rosinen
220ml Apfelsaft**

in
etwa 30 Minuten lang köcheln lassen.

**1 Apfel
100g Mandeln
2EL Margarine
2EL Rohrzucker**

in kleine Stücke schneiden.
klein hacken. Beides zusammen mit
und
in einer Pfanne goldbraun anbraten.

Die Rosinen abtropfen lassen und zu der Apfel-Nuss Mischung geben. Den Apfelsaft zusammen mit

**230g Mehl,
½ Pck. Backpulver,
Bittermandelaroma,
75g Zucker**

und 2/3 der Apfel-Nuss Mischung
verühren.

Teig in Muffinförmchen füllen und mit dem Rest der Mischung verzieren. Dann bei 175° Umluft etwa 25 Minuten backen.

***Ergibt: 12 Stück
Zubereitungszeit: Etwa 30min.
Backzeit: Ca. 25min. Bei 175°***