



## Weihnachtliche Bratapfelmuffins (12 Stück)

### Zutaten:

250 g Apfel, geraspelt  
100 g Rosinen  
100 g Mandeln grob gehackt  
330g Mehl Weiß  
130 g Zucker  
100 g Marzipan  
15 g Backpulver  
Mark einer Vanilleschote  
100 g Margarine (Alsan)  
180 – 200 ml Pflanzenmilch  
4cl Mandellikör (Amaretto)

### Zubereitung:

1. Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Die Äpfel entkernen und schälen, anschließend raspeln. Mandeln grob hacken. Äpfel, Mandeln und Rosinen in einer Schüssel vermischen und den Amaretto einschenken.

2. Mehl, Zucker und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen. Marzipan in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben.

3. Die Margarine verflüssigen und das Mark der Vanilleschote darin verrühren. Die Margarine, den Amaretto und die Pflanzenmilch zu den trockenen Zutaten geben und verrühren.

4. Die Schüssel mit dem Apfelmix zum Teig geben und gut durchrühren.

5. Die Muffinförmchen ordentlich füllen und für ca. 30 bis 40 Minuten in den Ofen. Aber Achtung jeder Ofen ist anders, daher nach ca. 20 Minuten mal die erste Stäbchenprobe mit einem Holzstäbchen machen. Bleibt nichts daran kleben, dann raus mit den Muffins zum Abkühlen. Etwas Puderzucker drüber sieben und sie sind die perfekte Begleitung für jeden Glühwein!