

Schokolade-Apfel Muffins mit SMARTIES®

[Kuchen & Gebäck](#)[Geburtstag](#)[Kinder](#)[Valentinstag](#)

ZUBEREITUNG



SCHWIERIGKEIT:

Mascarpone, Frischkäse und die zerbröselten Lebkuchen-Stücke verrühren. Die Creme für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 200 °C Grad vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker 5 Minuten lang mixen. Das Mehl nach und nach einrühren und die Apfelwürfel untermischen. Den Teig in Muffin Formen geben und für 19 Minuten backen. Die Muffins aus der Form nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Muffin Formen abwaschen und danach mit der zerschmolzenen Schokolade bestreichen.

Die Muffins zurück in die Formen geben und eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Abschließend die Lebkuchen-Creme in einen Spritzsack geben, die Muffins damit dekorieren und mit SMARTIES® rundherum verzieren.



ZUTATEN



2 Eier

60 g Zucker

3 SMARTIES® Hexarollen
38 g

60 g Mehl

200 g dunkle Schokolade

5 Lebkuchen-Stücke
(7x8cm, 1cm dick)

1 Apfel

100 g Mascarpone

1 EL Frischkäse