

Mürbteig Muffin

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

300 G	Mehl Typ 700
200 G	kalte Butter
100 G	Zucker
1 TL	Vanillezucker
	Abrieb einer halben Zitrone (nach belieben)
1 PRISE	Salz
	Apfelmus
1	Ei
1	Ei zum bestreichen

Zubereitung

1. Die kalte Butter in kleine Stücke teilen.
2. Mit Mehl, Zucker, VZ, Salz, Zitronenabrieb und Ei zu einem festen Teig verkneten.
3. Diesen ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Muffinform befetten.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen.
6. Den Mürbteig ca. 1/2cm dick ausrollen und 5 x 5cm quadratische Teile schneiden.
7. Vorsichtig in die Muffinform legen und mit Apfelmus füllen.
8. Die Randstücke leicht über das Apfelmus drücken.
9. Mit einem verquirlten Ei bestreichen.
10. Die Muffins ca. 20 Minuten goldgelb backen.