

Apfel-Zimt-Pull-Apart-Muffins



Zutaten

12-16 Muffins
1 Pck. Hefe
80 g Zucker
150 ml lauwarme Milch
250 g Quark (Magerstufe)
500 g Mehl
1 TL Zimt
70 g weiche Butter
1 Ei

Außerdem:
2 Äpfel
80 g weiche Butter
60 g Zucker
2 TL Zimt
2 TL Apfelpunschgewürz
1 Eigelb
2 EL Milch

So wird's gemacht:

Zunächst den Hefeteig vorbereiten. Hefe in Zucker und lauwarmen Milch auflösen, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Mehl und die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Mit etwas Butter den Teig einreiben und 2 Stunden ruhen lassen.

Derweil den Apfel in kleine Würfel schneiden, die Muffin-Form mit etwas Butter einfetten. Zimt, Apfelpunsch-Gewürz und Zucker mischen.

Teig zu einer langen Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Diese jeweils platt drücken, mit Butter bestreichen und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen. Teigstück auf die Arbeitsfläche legen, ein paar Apfelwürfel in die Mitte legen und ein zweites Teigstück mit Butter bestreichen, in Zucker-Zimt wälzen und auflegen. Ca. 5 Teigstücke ergeben einen Muffin. Die gestapelten Teigstücke einmal überfalten und in die Form geben. 20 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch mischen und die Oberfläche einpinseln. Mit etwas Zucker-Zimt bestreuen und ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

