

# 1 LINDOR KUGELN



Ein Herbst-Spaziergang an der kühlen Luft oder in einer Decke eingekuschelt eine heiße Tasse Kaffee genießen: Der Alltag hält viele kleine Glücksmomente bereit. Mit einer unendlich zartschmelzenden LINDOR Kugel werden sie noch magischer. LINDOR schenkt euch/Ihnen kleine Glücksmomente seit 75 Jahren.

## EINFACH *himmlisch*

Ist das nicht schön? Heimkommen aus der Kälte, die Seele wärmen und genießen.



## 2 APFEL-KARAMELL-MUFFINS

### ZUTATEN/MATERIAL:

**Für die Muffins:** 125 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier (Größe M), 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 4 EL Milch, 500 g Äpfel

**Für die Streusel:** 150 g Mehl, 3 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 80 g Butter, etwas Zimt

**Für das Topping:** 200 g Karamellbonbons, 6 EL Schlagsahne, 6 TL Haferflocken

**Außerdem:** Muffinblech und Muffinförmchen

### ZUBEREITUNG:

Butter mit beiden Zuckersorten cremig schlagen, erst die Eier, dann Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben. Alles gründlich verrühren. Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen, die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig rühren. Teig auf die Muffinförmchen verteilen. Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt mischen und mit den Händen zu kleinen Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Teig geben, die Muffinform in den 180 °C heißen Ofen stellen und 25 Minuten backen. Für die Karamellglasur die Bonbons halbieren und mit der Sahne in einen Topf geben. Vorsichtig erhitzen und verrühren, bis alles geschmolzen ist. Glasur mit einem Backpinsel über den Muffins verteilen und mit Haferflocken bestreuen. Gut auskühlen lassen und genießen! Guten Appetit!