Apfel-Zimtbaiser-Muffins

Zutaten:

Für die Böden:
1 Ei
100 g Mehl
40 g Butter
2 cl Amaretto
1 Prise Salz
10 g Zucker
Für die Füllung:
400 g aromatische Äpfel
120 g Zucker
80 g Butter
Saft einer halben Zitrone
1 Ei
2 Eigelb
1 TL Backpulver
etwas Vanillezucker
100 g Mehl
20 g Grieß
Für den Eischaum:
2 Eiweiß
1 Prise Salz
2 EL Puderzucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Der Böden:

Aus den Zutaten für die Böden rasch einen Mürbteig kneten und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhephase 12 runde Böden aus einer ca. 6 mm starken Teigplatte ausstechen (z.B. mit einem Wasserglas) und in die Förmchen geben. Den Rand mit den Fingern etwas nach oben drücken, so dass eine Tellerform entsteht.

Der Füllung:

Die Äpfel schälen und entkernen, mit dem Zitronensaft, der Butter und dem Zucker in einem Topf kurz dämpfen, damit ein bissfestes Kompott entsteht. Die Masse erkalten lassen und mit den restlichen Zutaten vermengen. In die Förmchen geben und ca. 10 Minuten bei 180° Celsius vorbacken; aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 140 Grad Celsius reduzieren.

Des Baisers:

Die 2 Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, 2EL gesiebten Puderzucker und den Zimt unterheben. Die Baiser-Masse mit einem Löffel in Nocken stechen und auf die Muffins setzen. Weitere 30 - 35 Minuten backen.

Tipp: Die Apfel-Zimtbaiser-Muffins sollten am gleichen Tag verzehrt werden, da die saftige Apfelmasse den Zimtbaiser ansonsten aufweichen würde.