

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Muffins Naturel  
2 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)  
90 g Boter (op kamertemperatuur)  
2 Stuk(s) Ei  
2 tl (theelepels) Kaneel  
3 el (eetlepels) Water  
100 g Karamel fudge (Lonka)  
50 ml Slagroom (ongezoet)  
snufje(s) Zout

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Steelpan  
Lepel

---

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 200°C). Plaats de meegeleverde muffinvormpjes uit het **pak Dr. Oetker Muffins Naturel** op de bakplaat. Zorg voor genoeg tussenruimte. Schil de **appels (2 stuks)** en snijd deze in blokjes.

---

## 2. Muffin beslag maken

Klop met de mixer de **boter (90 g)** los in een mengkom. Voeg de bakmix uit het **pak Dr. Oetker Muffins Naturel**, de **eieren (2 stuks)** en het **water (50 ml)** toe en mix 1 minuut op de middelste stand tot een luchtig beslag. Doe het **kaneel (2 tl)** bij het beslag. Spatel de appelblokjes door het muffin beslag.

---

---

### 3. Appel kaneel muffins bakken

Doe de appel-kaneel muffins in de muffin vormpjes en bak in circa 20 minuten gaar in de oven.

---

### 4. Appelmuffins versieren met salted caramel

Laat de muffins afkoelen. Maak een simpele karamelsaus. Doe de **slagroom (50 ml)** met de **karamel fudges (100g)** in een steelpannetje. Laat de fudges op een laag vuur langzaam al roerend oplossen in de slagroom. Voeg eventueel wat **zout (snufje)** toe. Hierna even laten afkoelen. Hoe langer het afkoelt, hoe dikker de saus. Maak met een lepel een zigzag patroon op de muffin met de karamelsaus. En klaar zijn de appel-kaneel muffins met salted caramel