Appel muffins met kaneel en salted caramel

Ingrediënten

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