Appel-Rolo® traktatie in een hoorntje

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ei
10 Stuk(s) IJshoorntje
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Muffins Naturel
50 ml Water
1 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
3 Rol(len) Rolo®

Keukenspullen

Aluminiumfolie
Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Magnetron
Mixer met gardes
Mes
10 Prikparasolletje

1. Voorbereiden

Zorg dat de **eieren (2 stuks)** op kamertemperatuur zijn. Vouw 4 lagen aluminiumfolie over een springvorm. Maak met een mesje inkepingen langs de rand in het folie en steek hier voorzichtig de **ijshoorntjes (10 stuks)** in. Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

2. Maak een appel muffinbeslag

Doe de **boter (100 g)** in een magnetronbestendige beslagkom en zet dit 30-60 seconden op 600-1200 Watt in de magnetron. Of laat het smelten in een pannetje op het vuur. Voeg de **muffinmix (1 pak Dr. Oetker)**, het **water (50 ml)** en de **eieren (2 stuks)** aan de gesmolten boter toe. Mix het geheel met een mixer op de laagste stand 30 seconden door elkaar (niet opkloppen). Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de appel in kleine blokjes (van circa 1 cm). Snijd de **Rolo's®** in stukjes. Spatel de appel, de kaneelsuiker en de stukjes Rolo door het beslag.

Verdeel het beslag met een (ijs)lepel over de ijshoorntjes.

3. Bakken en versieren van je appel-Rolo® traktaties

Plaats de springvorm met de ijshoorntjes met beslag in de voorverwarmde oven. Bak ze in circa 15 tot 20 minuten gaar. Blijf erbij en houd in de gaten dat de hoorntjes niet te donker worden. Laat hierna goed afkoelen buiten de oven.

Bekleed een springvorm opnieuw met een laag aluminiumfolie en knoop er een mooie lint omheen. Maak bij de bekleedde springvorm 10 gaatjes in het folie waar de ijshoorntjes in kunnen. Je kunt natuurlijk ook een aantal ruime ijscoupes gebruiken waar je meerdere hoorntjes in plaatst.

Prik een **Rolo®** op iedere prikker van het parasolletje en steek deze in het appelmuffin ijshoorntje.