

Rezept

Apfel-Streusel-Muffins

Ein Rezept von Apfel-Streusel-Muffins, am 02.10.2023

Zutaten

2 kleine Äpfel (ca. 300 g, z. B. Cox Orange)	240 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver	Salz
1 Pck. Vanillezucker	160 g brauner Zucker
80 g flüssige Butter	200 g saure Sahne
2 Eier	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
40 g zimmerwarme Butter	40 g gemahlene Haselnüsse
12 Papiermanschetten	¼ TL gemahlener Zimt
	Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in 1 - 2 cm große Stücke schneiden.

2. 200 g Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz locker mischen. 120 g Zucker mit Vanillezucker, saurer Sahne, Butter, Zitronenschale und Eiern verrühren. Die Mehlmischung rasch unterrühren. Die Apfelstücke mit 20 g gemahlene Haselnüssen mischen und ebenfalls unterheben.

3. Übriges Mehl, restlichen Zucker und übrige gemahlene Haselnüsse mit der zimmerwarmen Butter und dem Zimt mit den Fingern zu Streuseln verkneten. Die Mulden des Muffinblechs mit Papiermanschetten auslegen. Den Apfelteig einfüllen, den Streuselteig in kleinen Portionen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen. Nach Belieben mit Puderrucker bestäuben.