



Apfel-Muffins mit Haferflockenstreusel

Autor des Rezepts: www.rezeptzentrale.de



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

für die Streusel:

-

2 EL Butter

-

80 g Haferflocken

-

80 g Braunen Zucker

-

30 g Mehl

-

1/2 TL Zimt

für den Muffinteig:

-

1 Apfel

-



Apfel-Muffins mit Haferflockenstreusel

<http://www.muffin-welt.com>

200 g Mehl

-

70 g Zucker

-

1/4 TL Salz

-

1 EL Backpulver

-

200 ml Apfelsaft

-

4 EL Pflanzenöl

-

1 gr Ei

-

50 g gehackte Walnüsse

Zubereitungsanweisung

1. Für die Streusel, die Butter zerlassen. Zucker, Haferflocken, Mehl und gemahlene Zimt daruntermischen.
 2. Für die Muffins, den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und raspeln.
 3. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Backpulver mischen.
 4. In einer weiteren Schüssel Apfelsaft, Öl und Ei verquirlen.
 5. Die Apfelsaftmischung unter die Mehlmischung rühren.
 6. Den geraspelten Apfel, die Walnüsse und die Hälfte der Streuselmischung unter den Teig heben.
 7. Die Muffinform ggf. leicht fetten und den Teig hineinfüllen.
 8. Die Streuselmischung gleichmäßig auf den Muffins verteilen und leicht festdrücken.
 - 9.
 10. Die Muffins im Backofen (Umluft: 180°C) ca. 25min backen.
-



Apfel-Muffins mit Haferflockenstreusel

<http://www.muffin-welt.com>

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

| | | | |
|-------------------------|-----------------|---------------------------|--------------|
| Zubereitungszeit | 5 Min | Schwierigkeitsgrad | ganz einfach |
| Portionen | zwölf Portionen | Sonstige Menge | |
| Land/Region | | Kosten pro Portion | |