



Apfel Streusel Muffins Nr. 2

Autor des Rezepts:



Keine Beschreibung vorhanden

Rezept Zutatenliste

Zutaten für 12 Muffins:

-

200 g Äpfel

-

120 g Vollkornmehl

-

140 g Weizenmehl

-

2 TI Backpulver

-

½ TI Natron

-

1 TI Zimt

-

1 Prise Muskat

-



Apfel Streusel Muffins Nr. 2

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

90 g gehackte Walnüsse

-

1 Ei

-

140 g Zucker

-

1 Päckchen Vanillezucker

-

125 g weiche Butter oder Margarine

-

300 ml Buttermilch

-

Fett für das Blech

Für die Streusel

-

150 g Mehl

-

1 TL Zimt

-

45 g brauner Zucker

-



Apfel Streusel Muffins Nr. 2

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

50 g weiche Butter

-

100 g Haselnusskrokant

-

2-3EI Aprikosenmarmelade

-

und Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsanweisung

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das gesiebte Vollkornmehl mit dem gesiebten Weizenmehl, dem Backpulver, dem Natron, dem Zimt, dem Muskat und den gehackten Walnüssen vermischen. Zum Schluss die Apfelstückchen unterheben.

2. Das Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und die Butter darunter schlagen. Die Buttermilch einrühren und die Mehl – Apfel – Mischung dazugeben. Alles gut verrühren und in die ausgefetteten Mulden eines Muffinblechs füllen.

3. Für die Streusel das Mehl mit dem Zimt, dem braunen Zucker und der weichen Butter verkneten. Die Streusel und den Haselnusskrokant über den Teig streuen und die Muffins im auf 180°C vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen.

4. Die fertigen Muffins aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter legen. Die Aprikosenmarmelade glatt rühren und die noch heißen Muffins damit überziehen, erkalten lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkungen

*(Dieses Rezept verdankt die Muffingemeinde Jacqueline. Dafür senden wir einen Muffin-Dank *mumpumpf*)*



Apfel Streusel Muffins Nr. 2

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

Zubereitungszeit	30 Min	Schwierigkeitsgrad	einfach
Portionen	zwölf Portionen	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	