

# **Apfel-Muffins mit Zimtstreusel**

Die Apfel-Muffins mit Zimtstreusel schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit, auch wenn das Rezept in der kalten Jahreszeit besonders gern zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Katrin Morenz

#### Zutaten

2 Stk.	Äpfel
4 EL	Wasser
1 Packung	Vanillezucker
170 g	Mehl
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
70 g	Zucker (braunen)
1 Prise	Salz
50 g	Butter (weiche)
1 Stk.	<u>Ei</u>
1 Stk.	<u>Muffinform</u>

#### Für die Streusel

50 g	Mehl
50 g	Zucker (braunen)
25 g	Butter
1 Messerspitze	Zimt

## **Zubereitung**

1. Für Apfel-Muffins mit Zimtstreusel zuerst die Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse



- entfernen und klein schneiden. Mit Wasser und Vanillezucker in einem Topf erhitzen und einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Aus Mehl, braunem Zucker, Butter und Zimt einen Streuselteig kneten und diesen im Kühlschrank kalt stellen.
- 3. Dann den Muffinteig zubereiten. Hierzu Mehl mit Backpulver, Natron, Zucker und Salz mischen. Nach und nach Butter, Ei und die eingekochten Äpfel untermengen.
- 4. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Apfelteig hineinfüllen. Die Streusel darüber verteilen und vorsichtig andrücken. Ca. 20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

### **Tipp**

Zu den Apfel-Muffins mit Zimtstreusel frisch geschlagenes Schlagobers servieren.