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.	Ei
1 Stk.	Muffinform

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.