Apple Crumble Muffins

Die Apple Crumlbe Muffins schmecken am besten mit frischen Äpfeln. Dieses Rezept sollte daher immer mit frischen Zutaten hergestellt werden.

Verfasser: barbarabaecker

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Foto: barbarabaecker

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Muffinsteig

100 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
2 dl	Vollmilch
100 g	Marzipan (backfestes, kein Modelliermarzipan)
1 Stk.	Zitrone (wenig abgeriebene Schale)
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron
0.25 TL	Zimtpulver
2 Stk.	Äpfel (in kleine Würfelchen geschnitten)

Streusel

30 g	Butter
60 g	Mehl
30 g	Zucker
0.5 TL	Zimtpulver (kann auch weggelassen werden)

Zubereitung

1. Muffinsblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, oder mit Papierbackförmchen belegen. Backofen auf 180°C vorheizen. Marzipan an der Röstiraffel grob reiben (evt. Marzipan vorher für einige Minuten in den Tiefkühler legen).

2. Streusel herstellen: Butter schmelzen und anschließend mit Mehl, Zucker und Zimt zu einer krümeligen Masse vermischen. Am besten geht das mit einer Gabel oder mit den Händen. Für gröbere Streusel die Butter kalt untermischen.

3. Für den Muffinsteig: Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Milch dazugießen und mit wenig Tempo weiterrühren. Geriebenes Marzipan und Zitronenschale daruntermischen. Mehl, Backpulver, Natron und Zimt in einer separaten Schüssel mischen und anschließend zur Muffinmasse geben. Apfelwürfelchen dazumischen und die Masse gleichmässig ins vorbereitete Muffinsblech verteilen. Mit Streuseln bestreuen.

4. Backen: Etwa 25 Minuten in der Ofenmitte. Stäbchenprobe machen. Muffins kurz in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Die Apple Crumble Muffins mit einem Tupfer Schlagobers genießen.