Brotpudding-Muffins

Lecker und unkompliziert: das Rezept für feine Brotpudding-Muffins.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

250 g	Butterstriezel
240 ml	Kaffeeobers
240 ml	Milch
4 Stk.	Eier
130 g	Kristallzucker
2 TL	Vanillezucker
80 g	Butter
50 g	Mehl
0.5 EL	Backpulver
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Zimt
1 EL	Zitronenschalen (gerieben)
1 Stk.	Apfel
1 Stk.	Muffinform

Zubereitung

1. Für die **Brotpudding-Muffins** den Butterstriezel in Würfel schneiden, in einer großen Backschüssel mit Kaffeeobers und Milch verrühren und etwa 5 Minuten durchziehen lassen.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Papierförmchen in das Muffinblech legen. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

3. Zucker, Vanillezucker, weiche Butter und Eier zu den Striezelwürfeln geben und alles gut

verrühren. Mehl und Backpulver in eine zweite Schüssel geben, mit Salz, Zitronenschale und Zimt vermischen. Unter die Striezelwürfel-Mischung heben. Zuletzt die Apfelstücke unterheben. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und ca. 25 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Tipp

Nach Belieben in den Teig der Brotpudding-Muffins (eingelegte) Rosinen einrühren.