Apfel-Streusel-Muffins



Der Kuchen-Klassiker als Muffins.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für die Muffins

- 140 g Weizenmehl
- 120 g Weizen-Vollkornmehl
- ½ TL Backnatron
- 2 ½ TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 2 Äpfel, fein gewürfelt
- 1 Ei
- 140 g brauner Zucker

125 g weiche Butter
1 TL Vanille-Extrakt
250 g Joghurt, natur

Für die Streusel

60 g gehackte Walnüsse (oder Nüsse nach Wunsch)
45 g Weizenmehl
75 g brauner Zucker
½ TL Zimt
85 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190^C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 12er Muffin-Backform mit Förmchen belegen oder die Mulden einfetten.
3. Für die Muffins zuerst alle trockenen Zutaten, also beide Mehlsorten, Backpulver, Natron und Zimt mit einem Kochlöffel mischen.
4. Die Apfelwürfel dazugeben und ebenfalls mit dem Kochlöffel untermengen.
5. In einer separaten Schüssel zuerst das Ei leicht mit einer Gabel verquirlen und anschließend die restlichen Zutaten (also Zucker, Butter, Vanille und Joghurt) dazugeben und gründlich verrühren.
6. Nun die gemischten Zutaten aus der anderen Schüssel dazugeben und nur so lange untermischen, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Den Teig in die Form geben, so dass die Mulden zu ¾ gefüllt sind.
7. Die Zutaten für die Streusel zu einem krümeligen Teig verrühren und auf dem Muffin-Teig verteilen.
8. Den Ofen auf 180°C reduzieren und die Muffins für 20-25 Minuten goldbraun backen.
9. Nach der Backzeit die Muffins noch einige Minuten in der Form stehen lassen, bevor man sie aus den Mulden holt.
10. Die Apfel-Streusel-Muffins schmecken lauwarm oder kalt. Wer mag serviert noch etwas Sahne dazu.