

Apfel-Muffins mit Nuss-Streuseln



Apfel-Streusel-Kuchen im Mini-Format

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

Für den Teig

2 säuerliche Äpfel, mittelgroß
125 g Dinkelvollkornmehl
135 g Dinkelmehl
2, 5 TL Backpulver
0,5 TL Natron
1 TL Zimt
125 g brauner Zucker
1 Ei

125 g zimmerwarme Butter
1 TL Vanille-Extrakt
250 g Buttermilch

Für die Streusel

40 g Dinkelmehl
60 g gehackte Haselnüsse (oder andere Nussorten)
50 g Zucker
½ TL Zimt
75 g zimmerwarme Butter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Mulden einer Muffinform einfetten oder mit Cups auslegen.
3. Zuerst die trockenen Zutaten (beide Mehlsorten, Backpulver, Natron und Zimt) mischen.
4. Die Äpfel entkernen, schälen und in feine Würfel schneiden. Zu den trockenen Zutaten und mit einem Löffel vorsichtig untermengen.
5. In einer separaten Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Butter, Vanille-Extrakt und Buttermilch dazugeben und gründlich verrühren.
6. Nun die trocknen Zutaten dazugeben und nur solange vorsichtig verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben.
7. Den Teig in die Form füllen.
8. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und kurz verkneten, so dass sich Streusel bilden.
9. Den Teig mit den Streuseln bestreuen.
10. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Muffins 20-25 in der Mitte des Ofens goldbraun backen.
11. Anschließend aus dem Ofen nehmen und noch einige Minuten in der Form stehen lassen, bevor sie aus der Form genommen werden und nach Wunsch lauwarm oder kalt serviert werden.

