heute gibt es...

Apfel-Zimt-Muffins mit Streuseln

Zutaten: (für 12 Muffins)

- 3 Eier
- 200g + 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 100g + 2 EL Butter
- 100ml Milch
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale und Saft einer 1 Zitrone
- 4 große Äpfel
- 1 TL Zimt

Für die Streusel:

- 40g kalte Butter
- 30g Haferflocken
- 30g Mehl
- 40g Zucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel entkernen und in Stücke schneiden. mit 2 EL Butter, 2 EL Zucker und Zimt ein paar Minuten in einer heißen Pfanne dünsten und anschließend abkühlen lassen.
3. Eier, 200g Zucker und Vanillezucker locker und schaumig schlagen.
4. Nun 100g Butter schmelzen, mit der Milch mischen und gut unter die Eimasse rühren.
5. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter ständigem Rühren langsam zum Teig hinzugeben bis eine homogene Masse entsteht.
6. Zitronenschale und -saft darunterrühren.
7. Für die Garnierung ein paar Apfelstücke zur Seite tun, den Rest unter den Teig heben.
8. 12 Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffinblechs setzen und zu zwei Dritteln mit Teig füllen.
9. Anschließend für die Streusel die kalte Butter in Stücke schneiden, Haferflocken, Mehl und Zucker hinzugeben und verkneten.
10. Die Streusel und die beiseite gelegten Apfelstücke auf die Muffins verteilen.
11. Die Muffins in der mittleren Schiene für etwa 20 Minuten backen.