

heute gibt es...

Muffin mela cannella con streusel



Ingredienti: (Für 12 Muffins)

- 3 uova
- di zucchero 200g + 2 cucchiari
- Zucchero vanigliato 1 cucchiaino
- 100g + 2 Butter EL
- latte 100ml
- 200g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- scorza e succo di limone un 1
- 4 grandi mele
- 1 TL Zimt

Per la streusel:

- 40g burro freddo
- 30g fiocchi di avena
- Farina 30g
- Zucchero 40g

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 175 ° C (ventilatore) preriscaldamento.
2. Mele privarli dei semi e tagliati a pezzi. 2 cucchiari di burro, 2 cucchiari di zucchero e cuocere cannella per qualche minuto in una padella calda e lasciare raffreddare.
3. Sbattere le uova, lo zucchero e lo zucchero vanigliato 200g chiaro e spumoso.
4. Ora fuso 100 g di burro, mescolare con il latte e mescolate bene nel composto di uova.
5. Unire la farina, lievito e sale, mescolando costantemente aggiungere lentamente alla pasta fino ad ottenere una massa omogenea.
6. Mescolare in scorza di limone e succo di frutta.
7. fare per guarnire un paio di fette di mela al lato, sollevare il resto della pastella.
8. set 12 casi di carta nei pozzetti di un foglio muffin e riempire due terzi della pasta.
9. Poi, per la streusel tagliare il burro freddo a pezzetti, aggiungere la farina d'avena, farina e zucchero e impastate.
10. Stendere il crumble e mettere da parte pezzi di mela per muffin.
11. Cuocere i muffin nel rack centrale per circa 20 minuti.