

Muffins Rezepte

Apfel Streusel Muffins

Anzahl: 1 Muffinform

Gattung: Backen, Gebäck, Muffins, USA

200 g	Mehl	- hauchdünne
200 g	Zucker	- Scheiben geschnitten
2 Teel.	Backpulver	1/2 cup Walnüsse, gehackt
1/4 Teel.	Natron	2 Eier, verschlagen
1/2 Teel.	Gemahlene Nelken	1/2 cup Buttermilch
1 Teel.	Zimt	75 g Butter, geschmolzen
1	Apfel; geschält, in	

FÜR DIE STREUSEL

75 g	Mehl	1 Teel.	Zimt
75 g	Zucker	50 g	Weiche Butter

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und die Gewürze vermischen, in einer zweiten Schüssel Ei, geschmolzene Butter und Buttermilch.

Die flüssigen Zutaten unter das Mehl mischen, dann auch Apfelstückchen und Nüsse hinzugeben. Nicht zuviel rühren! Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermischen und die weiche Butter dazugeben. Mit einer Gabel vermischen, bis sich Streusel ergeben. Muffinteig in gefettete Formen geben, dann die Streusel darüber verteilen. Bei 200 °C im Ofen etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Schmeckt uramerikanisch - diese Kombination aus Äpfeln, Zimt und Nüssen! Dieses Kleingebäck ist stabil genug, dass man es gut zum Picknick mitnehmen kann.