

Apfel - Streusel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept für eine Muffinform

90	Gramm	Vollkornmehl
140	Gramm	Weißmehl
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Natron
1	Teel.	Zimtpulver
1		Ei
140	Gramm	Brauner oder weißer Zucker
80	ml	Pflanzenöl
1	Essl.	Rum oder Whisky
185	Gramm	Naturjoghurt
125	Gramm	Saure Sahne
240	Gramm	Apfelstückchen; frisch oder konserviert

STREUSEL

70	Gramm	Weißmehl
1	Teel.	Gem. Zimt
45	Gramm	Zucker
65	Gramm	Weiche Butter

Anleitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinsblechvertiefungen einfetten oder mit Papier-Backförmchen ausstatten.

Streusel: In einer Schüssel Mehl, Zimt, Zucker und Butter vermischen und zu einem Teig kneten.

In einer kleinen Schüssel die trockenen Zutaten, d.h. Mehl, Backpulver, Natron und Zimt sorgfältig vermischen.

In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl, den Rum oder Whisky, Joghurt, saure Sahne und die Apfelstückchen hinzugeben und gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Teig zu 3/4 in die Muffinsblechvertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil einige Streusel "krümeln". Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.