

Apfel - Streusel - Muffeins 2

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weizen
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1	Teel.	Zimt
2		Äpfel
1		Ei
120	Gramm	Rohrzucker
200	Gramm	Naturjoghurt
100	ml	Öl

FÜR DIE STREUSEL

150	Gramm	Weizen
50	Gramm	Nüsse
100	Gramm	Butter
70	Gramm	Rohrzucker
1	Teel.	Zimt
2	Essl.	Sesam

Anleitung:

Den Weizen fein mahlen und mit Backpulver, Natron und Zimt mischen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls untermischen.

In einer zweiten Schüssel das Ei leicht verquirlen. Zucker, Joghurt und Öl zugeben und gut verrühren. Die Mehlmischung dazuschütten und leicht untermischen.

Für die Streusel den Weizen fein mahlen, die Nüsse grob hacken. Alle Zutaten mit den Händen zu groben Streuseln verarbeiten.

Den Muffeinteig in die Formen füllen und die Streusel darauf verteilen. Bei 175° C etwa 15 - 20 Minuten backen.