

## Apfelstreusel - Muffeins

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |   |
|-----|-------|---|
| 90  | Gramm | Vollkornmehl (3/4 Tasse)                          |
| 140 | Gramm | Weißmehl (1 Tasse)                                |
| 2   | Teel. | Backpulver  |
| 1/2 | Teel. | Natron  |
| 1   | Teel. | Gem. Zimt   |
| 1   |       | Ei  |
| 140 | Gramm | Brauner oder weißer Zucker (3/4 Tasse)            |
| 80  | ml    | Pflanzenöl (1/3 Tasse)                            |
| 1   | Essl. | Rum oder Whisky                                   |
| 185 | Gramm | Naturjoghurt (3/4 Tasse)                          |
| 125 | Gramm | Saure Sahne (1/2 Tasse)                           |
| 240 | Gramm | Apfelstückchen (1 Tasse), frisch oder konserviert |

### *STREUSEL*

---

|    |       |                           |
|----|-------|---------------------------|
| 70 | Gramm | Weißmehl (1/2 Tasse)      |
| 1  | Teel. | Gem. Zimt (               |
| 45 | Gramm | Zucker (1/4 Tasse)        |
| 65 | Gramm | Weiche Butter (1/4 Tasse) |

### Anleitung:

Den Backofen auf 180\_C vorheizen. Die Muffeinblechvertiefungen 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 Muffeinblechvertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil einige Streusel "krümeln". Bei 180\_C auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten backen.