

Muffeins mit Haferflocken - Streusel

Zutaten für: 12 Stück

FÜR DEN BELAG

2	Essl.	Butter oder Margarine
80	Gramm	Haferflocken
100	Gramm	Brauner Zucker
30	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Zimt

FÜR DEN TEIG

1		Apfel
200	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Backpulver
200	ml	Apfelsaft
4	Essl.	Pflanzenöl
1	groß.	Ei
50	Gramm	Geh. Walnüsse

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Muffeinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Für den Belag die Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Haferflocken, Zucker, Mehl und gemahlene Zimt hinzufügen und untermischen.
3. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden oder grob raspeln. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Backpulver mischen. Apfelsaft, Öl und Ei hinzufügen und unterrühren. Apfel und Walnüsse dazugeben und etwa die Hälfte von der Belagemischung untermischen.
4. Die Muffeinmulden zu etwa 2/3 mit Teig füllen. Die restliche Belagemischung gleichmäßig darüber streuen. Die Muffeins im Backofen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180 °C) etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche fest und goldbraun geworden ist. Die Muffeins aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.