

Streusel - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl
25	Gramm	Haferflocken
200	Gramm	Zucker
2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Natron
1/2	Teel.	Gemahlene Nelken, 1 TL Zimt
1	groß.	Apfel, geschält, in feinste Scheiben geschnitten
1/2	Tasse	(65 g) Walnüsse, gehackt
2		Eier, verschlagen
1/2	Tasse	(120 ml) Buttermilch
75	Gramm	Butter, geschmolzen

FÜR DIE STREUSEL

75	Gramm	Mehl,
75	Gramm	Zucker,
1	Teel.	Zimt,
50	Gramm	Weiche Butter

Anleitung:

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 Grad 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.