



# APFEL MUFFINS

## Zutaten:



- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3-4 EL Milch
- 500 g Evelina Äpfel (ca. 3 Stück)

## Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Zimt



## So geht`s:

- 1.** Für den Teig Butter mit beiden Zuckersorten wenige Minuten cremig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch zur Eiemischung geben. Alles zu einem Teig verrühren.
- 2.** Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. 12 Mulden eines Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen. Evelina Äpfel schälen und grob hobeln. Zwei Drittel der Apfelraspel unter den Teig heben. Teig mithilfe eines Eisportionierers in die Muffinförmchen füllen. Restliche Apfelraspel auf den Muffins verteilen.
- 3.** Für die Streusel alle Zutaten zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann ggf. mit den Händen zu groben Streuseln verarbeiten. Streusel auf den Muffins verteilen. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen.