

ALFREDS APFEL-ZIMT MUFFINS

ZUTATEN

12 STÜCK

MENGE AUSWÄHLEN

- 2 Äpfel
 - 2 Ei(er)
 - 1 Päckchen Vanillezucker oder etwas Vanillemark
 - 100 g weiche Butter
 - 1 Freche Freunde Quetschie „Apfel, Birne & Zimt“
 - 250 g Mehl
 - 0,5 Päckchen Backpulver
 - 1 TL Zimt
 - 125 ml Buttermilch
-

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. | KOCH-/BACKZEIT: 20 MIN. | GESAMTZEIT: 35 MIN.

SCHRITT 1:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Beiseite stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

SCHRITT 2:

Für die Muffins:

Eier mit Vanillezucker/-mark und der weichen Butter gut verrühren. Quetschie dazugeben. Mehl mit Zimt und Backpulver mischen und in kleinen Portionen abwechselnd mit der Buttermilch einrühren. Zum Schluss noch die Äpfel unterheben.

SCHRITT 3:

Für die Streusel:

Kalte Butter in kleinen Flöckchen mit den restlichen Zutaten vermischen. Sollte der Teig zu feucht sein, kannst Du teelöffelweise noch gemahlene Mandeln dazugeben, bis kleine Streusel entstehen. Eine 12er Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig hineingeben. Streusel darauf verteilen. Muffins im Ofen ca. 20 Minuten fertig backen und genießen.