

# Apfel Streusel Muffins

## ZUTATEN

Für den All-in-Teig

- 250 g Weizenmehl (Typ 405)
- 1/2 Pck Backpulver
- 2 Eier
- 125 Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 ml Milch
- 2 große Äpfel

Für den Streuselteig

- 100 g Weizenmehl (Typ) 405
- 75 weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gestr. TL Zimtpulver

Außerdem: 12 Muffinförmchen

## ZUBEREITUNG:

Zuerst werden die Äpfel geschält und in kleine Würfel geschnitten. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit dem Rest der Zutaten für den All-in-Teig (außer die Apfelstücke) mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Apfelwürfel unterheben und den Teig gleichmäßig auf die 12 Muffinförmchen aufteilen.

Die Zutaten für den Streuselteig mit dem Mixer (Rührstäbe) oder mit der Hand verkneten. Die Streusel auf den Muffins verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (oder ca. 160°C Umluft) für ca. 35 Minuten backen



*Guten Appetit*