

# Apfel-Streusel-Muffins

Einfaches Rezept für saftige Apfelmuffins mit Äpfeln & knusprigen Zimstreuseln: Apfel Streusel Muffins backen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

etwa 400 g Äpfel  
250 g Weizenmehl  
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
120 ml Milch

### Streuselteig:

75 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
55 g weiche Butter oder Margarine  
½ TL gemahlener Zimt

## Wie backe ich einfache Apfel-Streusel-Muffins?:

### 1 Vorbereiten:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer den Äpfeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelwürfel kurz unterrühren. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen.



**3 Streuselteig zubereiten:**

Zutaten in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf den Muffins verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Die Apfel-Streusel-Muffins aus der Form lösen und in den Papierförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Auch der All-in-Teig kann zusätzlich mit etwas Zimt abgeschmeckt werden.
- Die Muffins sind einfriergesegnet.
- Die Apfel-Streusel-Muffins können vor dem Servieren auch noch mit Puderzucker bestreut werden.

