

Mini-Streusel-Muffins

12 kleine Minimuffins mit vielen Streuseln

etwa 12 Stück

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (Mini 24er):

etwa 12 Mini-Papierbackförmchen

Rührteig:

75 g weiche Butter oder Margarine
50 g Rohrzucker oder brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (der Größe M)
60 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Streuselteig:

80 g Weizenmehl
40 g Rohrzucker oder brauner Zucker
1 Pr. Salz
1 Pr. gemahlener Zimt
gemahlener Kardamom
40 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in etwa 12 Mulden der Mini-Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf die Förmchen verteilen.



③ Streuselteig:

Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Muffins üppig mit Streuseln bedecken. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Bratzeit: etwa 22 Minuten

Muffins 5 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ Verzieren:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins sind einfriergeeignet.

