

Vegane Apfel-Knusper-Muffins

Saftige vegane Apfelmuffins mit frischen Äpfeln, Haferflocken und knusprigen Streuseln.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Streuselteig:

60 g vegane Margarine

50 g kernige Haferflocken

50 g Weizenmehl

60 g Rohrzucker

All-in-Teig:

1 mittlerer Apfel (etwa 150 g)

300 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

1 gestr. TL gemahlener Zimt

125 g Rohrzucker

125 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

250 ml Sojadrink ungesüßt

Wie backe ich vegane Apfel-Knusper-Muffins?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten.



3 All-in-Teig zubereiten:

Apfel schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelstückchen unterheben. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die Muffinförmchen geben. Streusel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.

Vegane Apfel-Knusper-Muffins mit Hilfe von 2 Gabeln aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt einem Apfel kann auch eine Birne verwendet werden.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

