

Vegane Apfel-Knusper-Muffins

Saftige Muffins mit Haferflocken und Apfel.

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 TL gemahlener Zimt
125 g Rohrzucker
125 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Sojadrink ungesüßt

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

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

3 All-in-Teig:

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt einem Apfel können Sie auch eine Birne verwenden.
- Die Muffins sind einfriergeeignet.

