

XXL MUFFINS MIT ÄPFELN UND MANDEL-ZIMT-STREUSELN / MEGA SAFTIG



Leckere XXL Muffins mit Äpfeln und Streuseln. Diese saftigen Muffins bestehen aus einem Rührteig, der super schnell hergestellt wird. Kleine Apfelstücke machen den Teig geschmeidig und locker. Knusprige Streusel aus Mandeln und Zimt verfeinern die kleinen Gebäckstücke. Gekühlt halten sich die Muffins etwa 3-4 Tage!



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 9

VORBEREITUNG

Eine Muffinform mit 12 normalgroßen oder 9 XXL Tulpen-Papierförmchen auslegen und den Ofen auf 180°C O/U vorheizen.

MANDEL-ZIMTSTREUSEL

Alle Zutaten kurz verkneten und für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Die Streusel sollten bei der Weiterverarbeitung komplett kalt sein.

MUFFINS TEIG

Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit 1 TL Zitronensaft beträufeln und kurz zur Seite stellen. In einer separaten Schüssel die Eier, die Sahne, das Vanilleextrakt, den braunen Zucker und das Salz etwa 1-2 Minuten schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Natron mischen und gemeinsam mit einem weiteren TL Zitronensaft kurz in die Eiermasse einrühren. Die Äpfel unterheben. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen aufteilen. Die kalten Streusel gleichmäßig auf den Teig streuen und im vorgeheizten Ofen für 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und mit süßem Schnee/ Puderzucker bestreuen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Süßer Schnee ist ein Puderzucker, der auf Gebäck nicht schmilzt.



Die Backzeit verkürzt sich, wenn normalgroße Muffinformen verwendet werden, auf etwa 30-35 Min.

MANDEL-ZIMTSTREUSEL:

- 50 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Butter
- 50 g** Mehl
- 50 g** Mandelmehl
- 1 TL** Zimt

MUFFINS TEIG:

- 250 g** Äpfel
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 2** Eier
- 250 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 300 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron

ZUM BESTREUEN:

- 10 g** Puderzucker