

Apfel - Muffeins mit Pecannuss Streusel

Zutaten für: 12 Stück

FÜR DIE STREUSEL

3	Essl. Brauner Zucker
3	Essl. Geh. Pecannüsse
2	Essl. Mehl
1	Essl. Butter

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Brauner Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Essl.	Backpulver
1	Messersp.	Salz
1		Apfel (z.B. Boskop)
200	ml	Apfelsaft
3	Essl.	Pflanzenöl
1	groß.	Ei

Anleitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Muffeinblech fetten oder Papierförmchen hineinsetzen.
2. Für die Streusel den Zucker, die Nüsse, das Mehl und die Butter in Flöckchen in einer kleinen Schüssel mit den Händen zerkrümeln.
3. In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz mischen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und raspeln, dann unter die Mehlmischung rühren.
4. In einem hohen Rührbecher den Apfelsaft mit dem Öl und dem Ei verquirlen und nach und nach unter die Apfel-Mehl-Mischung rühren. Die Muffeinsmulden zu etwa 2/3 mit Teig füllen. Die Streusel darauf verteilen und etwas andrücken.
5. Die Muffeins im Backofen (Mitte; Gas 3-4; Umluft 180 °C) in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und etwa 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann herauslösen, auf einem Kuchengitter weiter abkühlen lassen und noch warm servieren.

Tipp: Nicht mehr ganz frische Muffeins können Sie in Scheiben schneiden und goldgelb toasten.