

Apfelmuffins mit Nuss-Streusel



Saftig, süß und crunchy - diese fruchtigen Apfelmuffins mit Nuss-Streusel versüßen jede Party und machen auch als Mitbringsel Freude!

Muffins gehen irgendwie immer. Zum Frühstück, als süße Beigabe zum Brunch, als Dessert, auf Geburtstagen und zum Nachmittagskaffee sowieso.

Dank der Äpfel sind die Muffins saftig und der Ahornsirup verleiht ihnen ein tolles Aroma. Auch wenn es schwerfallen mag, sich beim Anblick und Duft dieser Leckerbissen zurückzuhalten, wird belohnt, wer sie nicht direkt vom Backblech verputzt. Wenn die Streusel nämlich einen Tag Zeit hatten durchzuziehen, schmecken sie noch viel besser!

Nuss-Streusel

- 40 g Haselnüsse, gemahlen und geröstet
- 20 g Mehl
- 60 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter, geschmolzen

Muffins

- 240 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 60 ml neutrales Öl
- 120 ml Ahornsirup
- 120 ml Milch
- 150 g Apfel, geschält, entkernt und klein gehackt

Zusätzlich

- 12er-Muffinblech
- 12 Papierförmchen

Glasur, optional

- 60 g Puderzucker
- 1½ – 2 TL Wasser

Nuss-Streusel

1. Die gemahlene Haselnüsse, Mehl, Zucker, Zimt und Salz vermischen.
2. Die geschmolzene Butter dazu gießen und mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.

Muffins

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, Vanillezucker und Salz vermischen.
2. In einer separaten Schüssel das Ei verquirlen, Öl, Ahornsirup und Milch dazugeben und mit einem Schwingbesen gut verrühren.
3. Die Mehlmischung zu den flüssigen Zutaten geben und alles mit einer Holzgabel vermengen. Zum Schluss die Apfelstücke untermischen.
4. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen, sodass diese knapp bis zum Rand gefüllt sind.
5. Die Streusel über den Teig krümeln und die Muffins im vorgeheizten Backofen während circa 20 bis 25 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

Glasur

1. Puderzucker in eine Schüssel sieben, Wasser nach und nach dazugeben und rühren, bis eine dicke Glasur entsteht.
2. Glasur in einem Spritzbeutel füllen und über die ausgekühlten Muffins spritzen. (Alternativ tut's auch ein kleiner Plastiksack mit einer abgeschnittenen Ecke.)

Tipp: Wer im Supermarkt keine gemahlene geröstete Haselnüsse findet, kann sie ganz einfach selber machen. Dazu gemahlene Haselnüsse ohne Fett in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun anrösten.

Zubereitungszeit: circa 50 Minuten (inkl. Backzeit)