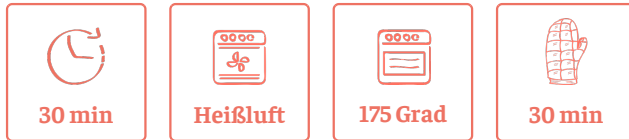


# APFELMUFFINS MIT NUSSSTREUSEL

★★★★☆ 4.3 bei 15 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Äpfel entkernen und grob raspeln. Butter, Zucker und Ei gut verrühren und mit den Äpfel samt den restlichen Zutaten nochmal gut vermischen.
- 2 Für die Streusel alle Zutaten so lange vermischen bis eine streuselige Masse entsteht.
- 3 Den Teig in 12 Muffinsförmchen füllen und danach mit den Streuseln bestreuen. Jetzt bei 175 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 12 MUFFINS

#### TEIG

- 400 g Äpfel
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Weizenmehl
- 15 g Backkakao
- 6 g Backpulver
- 100 g Milch

#### STREUSEL

- 70 g Mehl
- 70 g Zucker
- 70 g Butter
- 0.5 TL Zimt
- 30 g gehackte Nüsse