

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*

Unser 
Herbst
wird bunt



**XXL-Muffins mit Äpfeln
und Mandel-Zimt-Streuseln**



Zutaten

Muffins Teig




2 Äpfel (250 g)
2 TL Zitronensaft
2 Eier
250 g Sahne
1 TL Vanilleextrakt
150 g brauner Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1/4 TL Natron

Mandel-Zimt-Streusel

50 g brauner Zucker
1 Prise Salz
50 g Butter
50 g Mehl
50 g Mandelmehl
1 TL Zimt

Zum Bestreuen

10 g Puderzucker/
süßer Schnee

 55 Min.  9 Stück  45 Min. 180 °C Ober-/Unterhitze

Extra groß, extra saftig, extra knusprig – beim Anblick dieser XXL-Muffins läuft nicht nur Fans des amerikanischen Kultgebäcks das Wasser im Mund zusammen! Hergestellt aus cremigem Rührteig, gewürfelten Apfelstückchen und knusprigen Mandel-Zimt-Streuseln bildet das beliebte Kleingebäck in Apfelstreuselart eine Klasse für sich – Muffins der Extraklasse sozusagen!

1 Vorbereitung

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

2 Mandel-Zimt-Streusel

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

3 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 Teelöffel 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.

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

Aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und mit süßem Schnee/Puderzucker bestreuen. Süßer Schnee ist ein Puderzucker, der auf Gebäck nicht schmilzt.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

