



# Humboldt-Muffins



tested and approved by Umwelt AG + Schulgemeinschaft



## Leckere Apfel-Streusel-Muffins

Zutaten für 12 Stück



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten  
Koch-/Backzeit: ca. 25 Minuten  
Gesamtzeit: ca. 50 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: normal

### **Zutaten für den Rührteig**

120 g Butter  
90 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier  
250 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
120 ml Milch  
500 g Äpfel

### **Zutaten für die Streusel**

100 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
75 g Butter  
½ TL Zimt

**Außerdem:** stabile Papierförmchen  
oder 12-er-Muffinform

### **Zubereitung**

Für den Rührteig Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren, dann die zwei Eier dazugeben und vermischen. Anschließend das Mehl, das Backpulver und die Milch hinzugeben. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben.

Dann die Teigmasse in die Mulden einer 12er-Muffinform oder in stabile Papier-Förmchen füllen.

Für die Zubereitung der Streusel das Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Zimt verkneten und auf dem Teig in den Muffinförmchen in groben Bröseln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 20 - 25 min. backen.

Die Muffins gehen schön auf, duften lecker und schmecken auch so!

(Dieses Rezept kann auch als Kuchen in einer Springform gebacken werden. Dann beträgt die Backzeit ca. 45 Min.)

## Apfelmuffins nach Omas Art



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten  
Koch-/Backzeit: ca. 25 Minuten  
Gesamtzeit: ca. 35 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: einfach

### **Zutaten für den Teig**

125 g Margarine (oder weiche Butter)  
125 g Zucker  
3 Eier  
½ Pck. Backpulver  
4 Tropfen Zitronenaroma  
1 Prise Salz  
100 g Rosinen (kann man auch weglassen)  
200 g Mehl  
4 Äpfel  
Zimt  
Puderzucker

**Außerdem:** Muffinförmchen

### **Zubereitung**

Äpfel in kleine Stücke schneiden, dann alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in stabile Muffinförmchen füllen. Zum Schluss etwas Zimt drüberstreuen.

Bei ca. 160°C Umluft ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

(Der Teig eignet sich auch für einen Apfelkuchen. Dafür einen Apfel mehr nehmen und vierteln, dann fächern und auf dem Kuchen verteilen. Dafür eignet sich eine Springform und man muss natürlich etwas länger backen.)

(Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/960991201688413/Apfelmuffins-nach-Omas-Art.html>, aufgerufen am 16.03.2024)