

# Weihnachten Backen Rezepte

## Apfelstreusel Muffins

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Advent, Weihnachten

---

90 g	Vollkornmehl	80 ml	Pflanzenöl
140 g	Weißmehl	1 Essl.	Rum oder Whisky
2 Teel.	Backpulver	185 g	Naturjoghurt
1/2 Teel.	Natron	125 g	Saure Sahne
1 Teel.	Zimtpulver	240 g	Apfelstückchen, frisch oder - konserviert
1	Ei		
140 g	Brauner oder weißer Zucker		

### STREUSEL

70 g	Weißmehl	45 g	Zucker
1 Teel.	Gem. Zimt	65 g	Weiche Butter

---

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Muffinsblechvertiefungen einfetten oder mit Papier Backförmchen ausstatten.

Streusel: In einer Schüssel Mehl, Zimt, Zucker und Butter vermischen und zu einem Teig kneten.

In einer kleinen Schüssel die trockenen Zutaten, d.h. Mehl, Backpulver, Natron und Zimt sorgfältig vermischen.

In einer weiteren Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Den Zucker, das Öl, den Rum oder Whisky, Joghurt, saure Sahne und die Apfelstückchen hinzugeben und gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

Den Teig zu 3/4 in die Muffinsblechvertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil einige Streusel "krümeln". Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten backen.