

APFELMUFFINS

MIT STREUSELN

Muffins:

1 Apfel, geschält und püriert
200g (Soja-)joghurt
100ml neutrales Öl
150g Rohrzucker
200g (Dinkel-)mehl
1 Pck. Backpulver
Zimt, Prise Salz

Streusel:

50g Haferflocken, fein
½ Apfel, gewürfelt
50g Agavendicksaft/ Rohrzucker
50g (Dinkel-)mehl
1 Pck. Vanillezucker
Zimt, Prise Salz

FÜR 12 MUFFINS

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.

Öl, Rohrzucker, Joghurt und Apfelmus vermengen, Weinsteinbackpulver, Mehl und Zimt mischen und dazugeben. Wenn der Teig zu fest wird, mit Wasser oder Joghurt verdünnen.

Teig in die Mulden einer 12er Muffinform füllen.

Alle Zutaten für die Streusel vermischen und gleichmäßig auf die Muffins verteilen.

Muffins etwa 20 Minuten backen, am besten eine Stäbchenprobe machen.

