

Muffins

Beitrag von „Super-Lion“ vom 3. März 2006 22:26

Sehr lecker sind Apfel-Streusel Muffins

1.

1 Tasse (120g) Vollkornmehl
1 Tasse (140g) Weißmehl
1 1/2 TL Backpulver
1 TL Natron
1 1/2 TL Zimt
2 mittelgroße Äpfel, fein geschnitten (150g)

2.

1 Ei
3/4 Tasse (140g) brauner oder weißer Zucker
1/3 Tasse (80ml) Pflanzenöl
1 TL Vanille-Backaroma
1 1/4 Tassen (300g) Buttermilch

3.

1/3 Tasse (90g) brauner Zucker
1/2 Tasse (60g) gehackte Pekan- oder Walnüsse
1/3 Tasse (45g) Weißmehl
1 TL gem. Zimt
1/3 Tasse (85g) weiche Butter

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Muffinsblech-Vertiefungen sorgfältig einfetten oder mit Papier-Förmchen ausstatten

In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten (alle unter 1.) sorgfältig vermischen.

In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann Zucker, Öl, Vanille-Backaroma und die Buttermilch (alles unter 2.) hinzugeben und gut vermischen. Zuletzt die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, bis sie feucht sind.

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für den Streuselteig (alles unter 3.) verkneten.

Den Teig zu 3/4 in die Muffins-Vertiefungen einfüllen. Auf jedes Teigteil etwas Streuselmasse geben.

Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 20-25min.

Viel Erfolg.

So mega-mäßig aufgehen, wie z.B. bei Starbucks, tun sie aber nicht. Aber doch mehr, als Du beschrieben hast.

Außerdem glaube ich, dass die großen Muffins mit sehr viel Triebmittel gemacht sind.

Gruß

Super-Lion