

Saftige Zimt-Nuss-Muffins mit Apfelfüllung



Zutaten:

Für ca. 12 Muffins (ich habe Soufflé-Formen genommen):

- 300 g Mehl (Weizen oder Dinkelmehl)
- 80 g Quark (40%)
- 1 Ei (Größe L)
- 50 g Zucker
- 40 ml Milch
- 40 ml Sonnenblumenöl oder Traubenkernöl
- 20 g Nüsse, gemahlen (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- Etwas Zimt und Muskatnuss



Für die Streusel:

- 80 g Mehl
- 40 g weißer Zucker
- 30 g Butter
- 2 EL Mandelblättchen
- 1/2 TL Zimt

Für die Apfelfüllung:

- 1 Apfel, in 0,5 cm Würfel geschnitten
- 1 EL Zitronensaft oder Apfelsaft
- 1 TL Stärke

Zubereitung

Für den Muffinteig das Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Zimt und Muskat vermischen.

Den Quark mit Milch und Öl verrühren. Das Ei mit 50 g Zucker 5 Minuten hell aufschlagen, danach unter die Quarkmasse ziehen.

Das Mehlgemisch auf die Oberfläche sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig beiseitestellen.

Für die Streusel das Mehl mit Mandelblättchen, zerkleinerter Butter, Zucker und Zimt in eine Schüssel zu Streuseln kneten. Tipp: Falls die Streusel zu trocken sind, kann noch etwas Butter zugegeben werden.

Für die Apfelfüllung die Apfelwürfel mit Zitronensaft und der Stärke vermischen.

In einem kleinen Topf 5 EL Wasser mit den Apfelwürfeln 1 Minute rührend kochen, dann die Apfelwürfel herausnehmen und in einer kleinen Schüssel abkühlen lassen.

Eine Muffinform mit Papierförmchen auskleiden und je 2 EL Teig in die Förmchen geben.

Dann jeweils 1 EL Apfelwürfel mittig einfüllen und leicht in den Teig drücken. Mit Muffinteig bedecken und darauf die Streusel verteilen.

Die Muffins im vorgeheizten (175°C Umluft) Backofen ca. 20-30 Minuten goldbraun backen (die Zeit ist abhängig von der Muffinform und variiert je nach Backofen).

Tipp: ich habe Soufflè-Förmchen verwendet, weil dies höhere Muffins ergibt.