

Apple Crumble Muffins

CO₂-Bilanz: ca. 1830 g CO₂,

610 g CO₂ für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 12 Portionen:

Apple Mixture

- 200 g Äpfel
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 1 TL Piment
- Apfelsaft

Teig

- 150 g Butter/ Margarine
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 1 EL Stärke
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 3 Eier

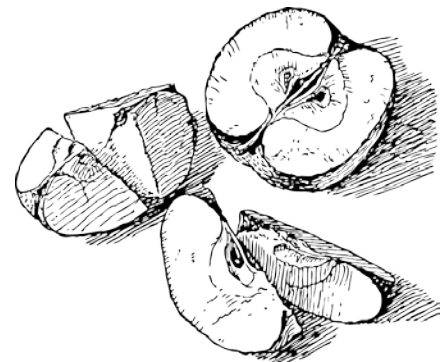


Crumble Mix

- ¼ Tasse brauner Zucker
- ¼ Tasse Butter/ Margarine
- ¼ Tasse Mehl
- ½ Tasse Haferflocken
- 1 Prise Zimt

Fischkäse-Zimt-Icing

- 85 g Butter/ Margarine
- 125 g Puderzucker
- 125 g Frischkäse
- 1 TL Ahornsirup
- 1 Päckchen Vanille Zucker



Zubereitung

1. Zutaten für Apple Mixture in einem Topf erwärmen und leicht zerdrücken
2. Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren
3. Trockene Zutaten misch und unterrühren
4. Die Eier nacheinander vorsichtig unterrühren
5. Apple Mixtur und Teig vermengen und für 15-20 Minuten bei 160°C Umluft im Ofen backen
6. Zutaten für den Crumble Mix miteinander verkneten und dann im Ofen bei 160°C goldgelb backen
7. Für das Icing Butter auf höchster Stufe weiß schlagen
8. Puderzucker einschlagen
9. Frischkäse und andere Zutaten hinzufügen
10. Icing und Crumble Mix auf die abgekühlten Muffins geben
11. Alternativ kann der Muffin auch mit frischen in Zitrone eingelegten Apfelscheiben und Nüssen verziert werden

Guten Appetit!