

# Bratapfel-Muffins



## Zutaten

12 Muffins

Bratapfelgewürz:

1,5 EL Zimtpulver

½ TL Ingwerpulver

½ TL Kardamompulver

1 Vanilleschote

1 Msp. Pimentpulver

1 Msp. Nelkenpulver

1 Msp. Muskatnusspulver

Für den Teig:

2 Eier

130 g Butter

120 g brauner Zucker

2 EL Vanillezucker

1 TL Zimt

1 TL Bratapfelgewürz

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

Prise Salz

100 ml Milch

90 g Naturjoghurt

2 Äpfel

Streusel:

40 g Butter

20 g brauner Zucker

2 EL Haferflocken

2 EL Mandelblätter

1 EL Vanillezucker

1 TL Zimt

50 g Mehl

Prise Salz

## So wird's gemacht:

Für das Bratapfelgewürz alle Gewürze vermengen und luftdicht verschließen. Eignet sich für Kuchen, zum Würzen von Waffeln, Getränken etc.

Für die Streusel:

Alle Zutaten krümelig vermengen und kalt stellen. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig:

Butter und Zucker verrühren bis die Masse luftig aufgeschlagen ist. Eier nach und nach hinzufügen. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Bratapfelgewürz und Salz mischen. Milch und Joghurt verrühren und gemeinsam mit der Mehlmasse hinzufügen. Kurz verrühren, nicht zu lange.

Muffinform mit Papierformen auslegen. Teig großzügig zu  $\frac{3}{4}$  in die Formen geben. Äpfel schälen, in Würfel schneiden, auf den Teig geben und leicht eindrücken, mit den Streuseln bestreuen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Garprobe machen und abkühlen lassen.

