

Applecrumble-Muffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



1 Vorbereiten:

Muffinsform mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl und Backpulver mischen und in einer Schüssel geben. Magerquark, Milch, Rapsöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse geriebene Zitronenschale der Reihe nach begeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ca. 3mm dick auswallen und genügend Rondellen (grosse Muffins ca. Ø10cm, kleine Muffins ca. Ø5cm) ausstechen. Die Teigondellen in die vorbereitete Muffinsform legen und am Rand etwas hochdrücken.

3 Füllung:

Apfelstücke, Zucker und Bourbon Vanille-Zucker vermischen und gleichmässig verteilen.

Zutaten:

Muffinform:

12 Papierbackförmchen:
Dr. Oetker Muffin-Förmchen

Teig:

180 g Mehl
3 TL Dr. Oetker Backpulver
100 g Magerquark
40 ml Milch
50 ml Rapsöl
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Füllung:

200 g Äpfel Stücke
40 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Garnitur:

1 dl Milch
125 g Joghurt
90 g Zucker
3 Eier
80 g Mehl
30 g Zucker
30 g Butter
1 Prise Salz
½ Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker



4 Garnitur:

Milch, Joghurt, Zucker und Eier verrühren und über die Äpfel giessen. Mehl, Zucker, Butter, Salz und Vanillin-Zucker mit den Händen verreiben und gleichmässig auf die Muffins verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

