

# Apfelmuffins mit Zimtstreuseln

## Zutaten für 12 Muffins

- 2 große Äpfel (Braeburn, Elstar, Golden Delicious etc.)
- 5 EL Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 175g Mehl
- 1 TL Natron, 1 TL Backpulver
- 75g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 50g sehr weiche Butter
- 1 Ei

## Für die Streusel

- 50g Mehl, 50g brauner Zucker, 25g Butter, 1 Msp. Zimt

## Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und 30 Minuten lang kalt stellen.

Äpfel waschen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Mit Wasser und Vanillezucker ein paar Minuten lang bei kleiner Hitze einkochen.

Abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl, Natron, Backpulver, Zucker und Salz vermischen.

Butter, Ei und Apfelkompott unterrühren.

Den Teig in 12 Muffinförmchen füllen. Die Streusel darauf geben und leicht andrücken.

Bei 180°C ca. 20 Minuten backen.