

Apfel-Muffins mit Zimtstreuseln – vegan

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Muffins

Für die Streusel

60 g Mehl
40 g Haferflocken
2 Esslöffel Margarine
1 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel agava Agavendicksaft naturtrüb

Für die Muffins

130 g Mehl
30 g Haferflocken
1 Teelöffel Zimt
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
1 Prise(n) Salz
1 Teelöffel Ingwer (frisch)
50 ml agava Agavendicksaft naturtrüb
300 g Apfelmus
50 g Kokosöl
1 Apfel

Besonderes Zubehör

Muffinform
Papierförmchen

Wenn aus der Küche ein Duft von Apfel und Zimt strömt

weißt du, es ist Winter und im Ofen backen endlich wieder **Apfel-Muffins mit Zimtstreuseln**. Der köstliche Duft der Vorweihnachtszeit erinnert mich an **Omas heimelige Backstube**, bei der ich Apfel-Muffins lieben lernte. Wäre da nicht der **hohe Zuckeranteil** in Omas Exemplaren gewesen, würde ich ihr Rezept heute noch benutzen.

Heute backe ich nach ihrem Vorbild, aber meinem Rezept. Was ich anders gemacht habe? Zum einen sind meine handlichen Happen **vegan**. Statt Eiern kommt hier **Apfelmus** zum Einsatz und Butter wird durch **Kokosöl** ersetzt – was auch geschmacklich eine spannende Sache ist. Haushaltszucker kannst du in diesem Rezept auch lange suchen! Ich benutze ungefilterten **agava Agavendicksaft naturtrüb** für einen **geringeren Zuckeranteil** im Muffinteig und den knusprigen Zimtstreuseln. Außerdem bringt der Agavendicksaft ein leicht **karamelliges Aroma** mit, das super zu den Apfelstückchen passt. Die dürfen natürlich, wie in Omas Originalrezept, nicht fehlen. Hast du Appetit auf das Wintergebäck bekommen? Dann ab mit dir in die Backstube!

- 1 -

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zu Bröseln verkneten. Abdecken und kaltstellen.

- 2 -

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Mulden der Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 3 -

Mehl, Haferflocken, Zimt, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Ingwer schälen und reiben. Kokosöl schmelzen. Beides zusammen mit Agavendicksaft und Apfelmus zu den trockenen Zutaten geben und alles

Apfel-Muffins mit Zimtstreuseln – vegan

nur so lange verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 4 -

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und vorsichtig unter den Teig heben. Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen.

- 5 -

Streusel über dem Teig verteilen und Muffins ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen.



agava Agavendicksaft naturtrüb