

PETRONELLA APFELMUS APFEL-MUFFINS MIT ZIMTSTREUSELN

Wenn Gartenhexe Petronella Apfelmus backt, dann natürlich mit Äpfeln! Probiert Petronellas kinderleichtes Rezept für leckere Apfel-Muffins mit Zimtstreuseln aus – hexenmäßig köstlich!



Für den Teig:

- 250 Gramm Mehl
- 120 Gramm Butter
- 200 Gramm Zucker
- 2 Eier
- 200 Gramm Äpfel
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Streusel:

- 100 Gramm Zucker
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- Zimt

Für die Deko:

- Vorlagen von S. 2 und 3
- Zahnstocher
- Schere, Kleber



Und so wird's gemacht:

1. Schlage die Butter zusammen mit den Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig.
2. Danach mischst du Mehl, Backpulver und Salz zusammen und verrührst es vorsichtig mit deiner schaumigen Butter-Mischung.
3. Wasche und schäle deine Äpfel, schneide sie in kleine Würfel und hebe sie unter den Teig.
4. Fette danach dein Muffinblech und fülle den Teig zu 3/4 in die Förmchen. Alternativ kannst du auch Papierförmchen benutzen.
5. Heize deinen Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor.
6. Mische für deine Zimtstreusel den Zucker mit Butter und Mehl und verreib die Masse solange bis du Streusel erhältst.
7. Bestreue die Muffins mit den Streuseln und backe sie im Ofen für ungefähr 20 Minuten.
8. Bevor du deine Muffins genießt, lasse sie noch ein bisschen abkühlen.

ZAHNSTOCHER-TOPPER - ZAUBERHAFTER DEKO FÜR DEINE MUFFINS!

Drucke dir die Zahnstocher-Topper-Vorlage aus und schneide die Kreise vorsichtig aus. Streiche Kleber auf die Rückseite eines Kreises (Seite 1) und befestige den Zahnstocher mittig auf der klebrigen Fläche. Klebe dann das passende Gegenstück (Seite 2) darauf.

Jetzt kannst du deine Muffins oder deinen Kuchen wunderbar mit Petronella und ihren Freunden dekorieren.



