

# Schnelle Apfelmuffins

Zutaten | 12 Muffins

Für den Teig:	
120 g	Butter
90 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
2	Eier
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
120 ml	Milch
450 g	Äpfel, z.B. Boskop
Für das Topping:	
70 g	Butter
50 g	Zucker
80 g	gehackte Haselnüsse oder Walnüsse
3 EL	Schlagsahne
2	Mehl

Zubereitungszeit: 15 Min. Backzeit: 30 Min.

## Zubereitung:

- Backofen bei 180°C vorheizen.
- Butter mit Zucker gut verrühren.
- Nacheinander Eier, Mehl, Backpulver und Milch einrühren.
- Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in ganz kleine Stücke schneiden. Diese Stücke unter den Teig rühren
- Muffinform einfetten, den Teig einfüllen und bei 180 °C für 10 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit Butter und Zucker schmelzen lassen und Nüsse, Sahne und Mehl unterrühren, Topping auf den Apfelmuffins verteilen und weitere 15-20 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
278 kcal	16,2 g	31,1 g	5,1 g	24,1 mg