

Zutaten :

Für den Teig:

2 Eier
100g Zucker
100ml Öl
150g Mehl
1/2 EL Backpulver
1 Pr. Salz
1 Pk. Vanillezucker
4 EL gemahlene Mandeln
50g grob gehackte Mandeln
100ml Milch

Für die Äpfel:

3 Äpfel
50g Rohrzucker
1 PK Vanillezucker
1 TL Zimt

Für die Crumble

100g Butter
200g Mehl
100g Rohrzucker
1 TL Zimt

Für das Icing:

150g Puderzucker
1-2 EL Wasser
1 TL Zitronensaft



Zubereitung

1. Zuerst die Eier für den Teig schaumig schlagen . Danach Zucker, Vanillezucker und Öl hinzu geben und erneut verrühren. Separat Mehl, Packpulver, gemahlene Mandeln und gehackte Mandeln in einer Schüssel vermischen. Trockene Zutaten abwechselnd mit der Milch unter die feuchten Zutaten rühren und alles zu einer glatten Masse verarbeiten.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Danach in einer Schüssel mit Zucker und Zimt mischen.
3. Für die Streusel 100g Butter schaumig schlagen. Danach Mehl, Zimt und Zucker dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Krümeln verarbeiten . (evtl etwas (!) Wasser hinzugeben)
4. Ofen auf 180°C vorheizen . Muffinbackblech mit Papierförmchen auslegen und zuerst jeweils ca. 1/2 der Form mit dem Teig füllen. 1 EL Äpfel darauf verteilen - ein wenig in den Teig drücken- und die Streusel darüber verteilen. Nun für ca. 25-30 Minuten backen .
5. Für das Icing alle Zutaten vermischen. Mit einem Löffel auf den abgekühlten Muffins verteilen.