



## Mispel-Streusel-Muffins

### Zutaten für 12 Muffins:

Für den Teig:

150 g Butter

70 g Rohrzucker

250 g Mehl

1 Eigelb

1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Päckchen Sahnepudding

1 EL Sahne-Puddingpulver

70 g „Hundsärsch mit Rum“-Fruchtaufstrich

2 große Äpfel (Boskoop)

Für die Streusel:

60 g Butter

60 g Puderzucker (gesiebt)

100 g Mehl

1 Prise Zimt

*Zum Verzieren: etwas Puderzucker*

### Zubereitung:

1. Knetet Mehl, Butter, Zucker, Salz und Eigelb in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig. Stellt den Teig ca. eine Stunde kalt.
2. Fettet die Muffinform gut und ein und gebt den gekühlten Teig hinein. In jede Mulde sollte etwa 40 g Teig. Verteilt ihn gleichmäßig und drückt den Rand hoch.
3. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Für die Füllung kocht Ihr den Vanillepudding nach Packungsanweisung. Von dem fertigen Pudding nehmt Ihr 200 g für die Füllung. Mischt den Pudding mit dem „Hundsärsch“-Aufstrich und gebt zusätzlich noch Sahnepuddingpulver dazu. Gebt dann eine dünne Schicht der Füllung auf dem Mürbeteig.
5. Nun könnt Ihr die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend verteilt Ihr die Apfelwürfel gleichmäßig in die mit Teig ausgelegten Mulden der Muffinform. Aber nur so hoch, sodass noch Platz für die Streusel bleibt. Danach gebt Ihr den Rest der Pudding-Füllung über die vorbereiteten Muffins.
6. Für die Streusel verknetet Ihr einfach alle Zutaten in einer Schüssel. Verteilt diese gleichmäßig, sodass kein Apfel mehr zu sehen ist.
7. Jetzt ab damit in den Ofen für ca. 15 bis 20 Minuten. Sobald die Streusel goldbraun gebacken sind, könnt Ihr die Muffins aus dem Ofen nehmen.
8. Lasst die Muffins gut auskühlen und löst sie vorsichtig aus der Form. Je nach Belieben könnt Ihr die Muffins noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*