



Rettel's Party-Service  
Essen für Kinder  
Werner-von-Siemens-Str. 29  
66793 Saarwellingen

Tel. 06838 974901  
Fax 06838 974908

[mail@partyservice-rettel.de](mailto:mail@partyservice-rettel.de)  
[www.partyservice-rettel.de](http://www.partyservice-rettel.de)  
[www.saar-rettel.de](http://www.saar-rettel.de)

## Saar-Retti's Rezept des Monats Oktober 2019:

### Apfel-Dinkel-Muffin mit Streusel à la Saar-Retti

#### Zutaten:

150 g	Margarine
100 g	Brauner Vollrohrzucker oder Zucker extrafein
2 EL	Bourbon-Vanillezucker
200 g	Bio-Dinkelmehl Typ 630
9 g	Bio-Backpulver
1 Prise	Salz
3 Stk.	Bio-Eier Gr. L
400 g	Äpfel, Braeburn oder Boskop gewürfelt (gestrichenen) Zimt
1 TL	
12	Muffin- Förmchen oder Muffin-Backblech

#### Für die Streusel:

100 g	Bio-Dinkelmehl Typ 630
50 g	brauner Vollrohrzucker oder Zucker extrafein
50 g	Butter, kalt
1 Prise	Salz
1 Msp.	Backpulver

#### Vorbereitung:

Zuerst die Äpfel schälen (ca. 550 g), vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in 5 schmale Scheiben schneiden. Die Scheiben in kleine Würfel zerteilen. Ein Muffin-Blech ausfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Das Blech kann aber auch mit Papierbackförmchen bestückt werden.





### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160° Heißluft vorheizen.
2. Margarine, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz weißschaumig aufschlagen. Einzeln die Eier unterrühren. Auf den Ansatz das Mehl mit Backpulver sieben und kurz verrühren. Die Apfelschnitze und 1 TL Zimt unterheben. Jeweils 2 EL Teigmischung in die Muffin-Förmchen füllen. Die Menge ist ausreichend für 12 Förmchen.
3. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver vermischen. Die 50 g Butter in Stücken zugeben. Mit den Fingerspitzen so lange mit dem Mehlgemisch verkneten, bis kleine Streusel entstehen. Diese gleichmäßig auf der Oberfläche der Muffins verteilen.
4. Das Blech auf die mittlere Einschubleiste in den Backofen schieben und in 30 Min. abbacken (Stäbchenprobe machen). Wer die Streusel dunkler mag, schaltet danach noch für 5-10 Min. die Grillfunktion zu.
5. Danach das Muffin-Blech aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach 15 Min. die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Vor dem Servieren noch Puderzucker auf die Streusel sieben.

**Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken! Wenn Ihr Lust habt, sendet mir doch ein Foto von euren selbstgebackenen Muffins auf meine Saar-Retti Handynummer:**

**0174-1637225**

Ich würde mich riesig darüber freuen!

Bis bald, euer Saar-Retti

