

# Double-Crumb-Muffin

## Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Muffinblech und Förmchen
- Backblech mit Papier
- Eislöffel
- Spatel
- Sieb
- Wage



## Für die Streusel (Grundrezept):

150g Mehl	mit
125g weiche Butter	und
60g Brown Sugar (siehe Grundrezepte)	sowie
60g Zucker	und
1 Prise Salz	vermengen und zu Streuseln verarbeiten.

## Für den Muffin:

120g weiche Butter	mit einem Mixer schaumig schlagen und
225g Zucker	hinzu geben.
1 Becher Saure Sahne	
2 Eier	
4 EL Milch	sowie
2 TL Vanilleextrakt	untermixen
360g Mehl	
1 Pck Backpulver	und
1 Prise Salz	in eine Schüssel geben, sieben und unter die flüssigen Zutaten heben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zuerst einen Eislöffel Muffinteig in die Förmchen geben. Auf den Teig einen Löffel Streusel streuen. Anschließend noch einmal Teig und zum Schluss Streusel. Backt die Muffins für 5 Minuten bei 200 Grad. Nun stellt Ihr die Temperatur auf 175 Grad herunter und backt sie weitere 20 Minuten.