

Apfelküchlein

Mini-Backform



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

30 g Butter
180 ml Milch
1 Ei (Eiweiß und Eigelb trennen)
80 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
2 kleine Äpfel
Zimt/Zucker

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Rost mittlere Schiene.

Butter in der Nixe für ca. 30 Sekunden in der Mikrowelle schmelzen.

Milch und Eigelb hinzufügen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Mel, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und verrühren. Eiweiß für ca. 20 Sekunden im Sahne Quick mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Äpfel entkernen, oben und unten ein Stück abschneiden und mit dem Kleinen Küchenhobel in dicke Scheiben hobeln.

Einen Bodendecker Teig jeweils mit der Nixe in die Donutform gießen. Apfelringe in den Teig tauchen und in die Form geben. Mit restlichen Teig die Ringe auffüllen.

Backzeit ca. 25 Minuten. Apfelküchlein aus der Form stürzen und in Zimt/Zucker wenden.

Guten Appetit!