

Apfel-Küchlein

Diese köstlichen Apfel-Küchlein sind schnell gemacht. Ihr könnt mit diesem Rezept übrigens auch einen Blechkuchen machen. Rührt dafür den Teig einfach so zusammen wie im Rezept. Gebt ihn dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und streut 10 Minuten vor Ende der Backzeit Mandelblätter über den Kuchen.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 24 Portionen

Zutaten

100 g Butter
2 Eier
1 Pk. Vanillezucker
180 g Zucker
350 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch
1 TL Vanillepaste
5 säuerliche Äpfel
Saft von 1 Zitrone
1 Pk. gehobelte Mandeln (funktionieren beim Blechkuchen)
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Schmelzt zuerst 100 g Butter in einem Topf und lasst die Butter danach ein wenig abkühlen.
2. Gebt dann 2 Eier, 1 Pk. Vanillezucker und 180 g Zucker in eine Schüssel und schlägt alles schaumig auf. Dann gebt ihr die geschmolzene Butter, 350 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 ml Milch und 1 TL Vanillepaste dazu und verrührt alles zu einem Teig.
3. Schält und entkernt die Äpfel und schneidet sie in kleine Würfel. Gebt möglichst schnell den Saft von einer Zitrone dazu und verrührt alles gut miteinander. Die Klaräpfel werden besonders schnell braun. Dann gebt ihr die Äpfel zum Teig und hebt sie unter.
4. üllt den Teig jetzt in die Muffinsförmchen und backt die Küchlein ca. 25-30 Minuten bei 180 °C Umluft. Lasst die Küchlein danach ein wenig abkühlen und bestreut sie mit Puderzucker.
5. Wenn ihr ein Blech Apfelkuchen macht, gebt ihr den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und back den Kuchen auch 25-30 Minuten bei 180 °C Umluft. Streut ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ein Päckchen gehobelte Mandeln über den Kuchen und lasst die Mandeln leicht bräunen. Wenn der Kuchen fertig ist, lasst ihr ihn leicht abkühlen und bestreut ihn später mit Puderzucker.