

Rezept

Apfel-Küchlein

Zutaten:

60g Zucker,
½ Pkt. Vanillezucker,
2 Eier,
100g Margarine,
250g Mehl,
½ Pkt. Backpulver,
2 Äpfel,
20g Puderzucker

20 Portionen-108 Kcal pro Portion,
10 min Zubereitung, 20 min Gesamtzeit

Die Apfelküchlein lassen sich unkompliziert und schnell backen. Sie schmecken sogar warm sehr gut. Zucker mit Vanillezucker, Eiern und Margarine verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darunter rühren. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden und unter den Teig mischen. Esslöffelweise auf ein Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° Umluft, auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Nach dem Abkühlen bestäuben. Frisch schmecken die Apfelküchlein am besten; wenn man sie in einer Dose aufbewahrt, werden sie weicher.