

Apfelküchle

30 g Butter
180 g Milch
1 Ei, getrennt
80 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
2 kleine Äpfel

Zimt & Zucker



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Butter erwärmen, bis sie flüssig ist.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Milch und Eigelb einrühren.
(im TM: **30 sek./Stufe 3**).

Mehl, Backpulver und Vanillezucker unterrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 3**)

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, unter den Teig heben.
(mit dem Sahnequick **ca. 30 Sekunden**)

Beide Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen und je in 6 dickere Ringe schneiden.
Je einen immer in jede Mulde der Donut-Form legen.
Teig gleichmäßig über die Äpfel gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min.** backen.

Anschließend noch warm aus der Form nehmen und in Zimt und Zucker wenden.

Dazu passen perfekt Vanillesoße, Sahne oder Eis.