

# Apfelküchlein

In Ofen gebackene Apfelküchlein, ganz einfach und schnell

Für 6 Portionen

|            |                           |
|------------|---------------------------|
| 250 g      | Butter                    |
| 200 g      | Zucker                    |
| 1 Pck.     | Vanillezucker             |
| 1 Prise(n) | <a href="#">Salz</a>      |
| 4          | <a href="#">Ei(er)</a>    |
| 400 g      | Mehl                      |
| 1 Pck.     | Backpulver                |
| ½ TL       | <a href="#">Zimt</a>      |
| ½          | Zitrone(n)                |
| 1 ½ kg     | <a href="#">Äpfel</a>     |
|            | Puderzucker zum Bestäuben |

## Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 Minuten Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten Gesamtzeit ca. 50 Minuten  
Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Spalten schneiden.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Zimt, Zitrone und Apfelspalten mischen und dann unter den Teig rühren. Es macht den Eindruck, als wäre es zu wenig Teig, aber das ist so bei diesem Rezept.

Die Masse dann esslöffelweise auf ein Backblech geben und bei 180°C in 15 – 20 Minuten goldgelb backen.

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

