

# Apfel-Küchlein

## Für zwei Personen

1 saurer Apfel	125 g Margarine	125 g Zucker
200 g Mehl	2 Eier	1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver	Fett, Zimt	Puderzucker, Semmelbrösel

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Margarine, den Zucker, das Mehl, die Eier, Vanillezucker und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Die Souffléförmchen ausfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig in die Förmchen geben, mit den Äpfeln bedecken und mit Zimt bestreuen. Die Küchlein für circa 30 Minuten in den Backofen geben. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Brigitta Bräu am 29. August 2012