

# Apfel-Küchlein mit Glühwein-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Apfel-Küchlein:**

2 süß-säuerliche Äpfel	1 Ei	150 g Magerquark
6 EL Vollmilch	1 Zitrone	300 g Mehl
50 g Weizenmehl	95 g Zucker	1 Pck. Backpulver
1 Prise Zimt	25 g Butter	6 EL Rapsöl
1 Prise Salz		

**Für die Glühweinsauce:**

50 ml Rotwein	100 ml Portwein	1 Zimtstange
1 Orange	1 Vanilleschote	25 g Zucker
1 TL kalte Butter		

**Für das Apfel-Küchlein:**

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Quark-Öl-Teig 1 Ei mit Magerquark, Vollmilch, Rapsöl, 300 g Mehl, 75 g Zucker, Backpulver und einer Prise Salz vermengen. Aus 1/12 der Masse ein rundes, flaches Küchlein formen und auf einem Backblech auslegen. 1 TL Zitronensaft auspressen. Äpfel schälen, würfeln und mit dem Zimt und dem Zitronensaft vermengen. Auf den Teig geben und das Küchlein 5 Minuten im Ofen backen.

Für das Crumble Butter mit 20 g Zucker, 50 g Weizenmehl und einer Prise Salz vermengen und auf das Küchlein geben, weitere 15-20 Minuten im Ofen backen.

**Für die Glühweinsauce:**

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Vanillemark aufschneiden und die Hälfte vom Mark herauskratzen. Zimtstange, Vanillemark und Abrieb einer halben Orange dazugeben und bei niedriger Hitze zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Zum Schluss 1 TL kalte Butter einrühren und auf das Küchlein träufeln.

Sarah Bokop am 05. Dezember 2019