

Ofen-Apfel-Küchlein

Für 4 Personen

30 g Butter	170 ml Milch	1 Ei
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	80 g Dinkelmehl (Type 630)	$\frac{1}{4}$ TL Weinstein-Backpulver
Salz	1 Zitrone	3 kleine Boskop-Äpfel
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	20 g Zucker	

Außerdem:

12er Muffinform	Butter
-----------------	--------

Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Milch, Ei, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab alles gut durchmischen. Butter untermixen und Teig 20 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit von der Zitrone den Saft auspressen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel schälen und jeweils in ca. 4 Ringe schneiden. Apfelringe in eine weite Schüssel legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Backofen mit der Muffinform auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Muffinform herausnehmen und die Mulden mit etwas Butter auspinseln. Sofort den Teig auf die Mulden verteilen und jeweils eine Apfelscheibe hineinlegen.

Tipp: Falls die Scheibe vom Durchmesser her zu groß ist, können die Äpfel auch in Stücke geschnitten werden.

Die Küchlein im Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Gebackene Küchlein mit einem Messer vom Rand der Form lösen und mit einer Palette herausheben, kurz abkühlen lassen.

Zimt mit Zucker mischen. Apfelküchlein mit Zimtzucker bestreuen.

Hinweis: Die Apfelküchlein können direkt zur Suppe serviert oder als Dessert mit einem Klecks Sahne gegessen werden.

Christina Richon am 17. Februar 2020