Apfelküchle

in der Donut-Backform

Das brauchst du dafür:

- 2 kleine Äpfel
- 30 g Butter
- 1 Päck. Vanillezucker
- 180 g Milch
- 1 Ei
- 80 g Dinkelmehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Zimt- Zucker

So wird´s gemacht

- Den Backofen auf **200 ° C Ober -/ Unterhitze** vorheizen
- Die Eier trennen und das Eiweiß in den Sahnequick füllen und beiseite stellen.
- Die zimmerwarme Butter mit der Milch, dem Vanillezucker und dem Eigelb in der Nixe oder dem Teigmischer verrühren.
- Danach das Mehl und das Backpulver hinzufügen und nochmals rühren.
- Das Eiweiß mit dem Sahnequick und einer Prise Salz steif schlagen und unterheben
- Die Äpfel schälen und entkernen und in 12 dicke Scheiben schneiden und die Donut-Backform legen .
- Den Teig gleichmäßig mit der Nixe oder dem Teigportionierer in die Form füllen
- Bei **200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 – 25 Min**. goldbraun backen.
- Nach dem Backen direkt aus der Form auf das Auskühlgitter stürzen und anschließend, wer möchte in Zimt und Zucker wenden oder mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt auch super lecker mit Vanilleeis.

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de / mendl.christine@outlook.de