

Apfel-Küchli

Rezept für 8er Apfelküchliblech, Art.Nr. 7426

Zutaten für den Teig:

175 ml Milch
2 EL Butter, flüssig, etwas abgekühlt
1 Eigelb
70 g Mehl
1 Prise Salz
1 Esslöffel Vanillezucker
1 Messerspitze Backpulver
1 Eiweiß, steif geschlagen

Außerdem:

2 Äpfel, je ca. 140 g (z.B. Braeburn, Elster, Cox Orange)
3 Esslöffel Zucker oder Zimt-Zucker zum Wenden

Vorbereitung:

Das Apfelküchliblech mit Butter einfetten und kühl stellen.

Zubereitung:

Für den Teig Milch, Butter und Eigelb gut verrühren. Mehl, Salz, Vanillezucker und Backpulver mischen, dazugeben und mit einem Kochlöffel zu einem Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Dann den Eischnee unterheben.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 8 Ringe, ca. 8 mm dick, schneiden. Die Apfelringe in die Vertiefungen legen und den Teig darüber gießen.

Die Küchli im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Dann mit dem Spachtel herausnehmen und in Zucker oder Zimt-Zucker wenden.

Tipp:

Die Apfel-Küchli mit Vanillesoße oder Zimt-Sahne servieren.