

Apfelkuechle

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Suess

- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 ct Vanillezucker
- 1 ds Salz
- 4 Eier (Gew.Kl. 3)
- 400 g Mehl
- 1 ct Backpulver
- 1 1/2 kg Äpfel
- Zimt
- Puderzucker

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Frucht halbieren und eine Hälfte auspressen. Fett, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise zufügen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in kleien Stücke schneiden und unter den Teig heben. Mit Zimt und Zitronensaft abschmecken.

Die Masse esslöffelweise auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (ca. 10-12 Stück pro Blech). Im vorgeheizten Backofen (200°C) 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Küchlein abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Dazu Sahne (Zimtsahne) nach Belieben.

:Zusatz : pro Stück

: :