

Apfelküchle

Zubereitung

Ofen auf **200° O/U-Hitze** vorheizen

Butter in Stücken erwärmen.
(TM 2 Min/37°/Stufe 1)

Milch und Eigelb dazugeben und verrühren.
(TM 30 Sek/Stufe 3)

Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzu und miteinander vermengen.
(TM 20 Sek/Stufe 3)

Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen (z.B. im **Sahnequick**) und mit dem Spatel vorsichtig unter die Masse heben.

Äpfel schälen, in 12 Ringe schneiden und das Kerngehäuse ausstechen.
Mein Tipp: Ich nehme dafür einen kleinen Stern-Keksausstecher. Das passt genau.
Nun die Apfelringe in die Donutform legen und anschließend gleichmäßig den Teig darüber gießen.

Auf der 2. Schiene von unten für ca. **20-25 Minuten** ausbacken.

Anschließend sofort aus der Form stürzen und im Zimtzucker wälzen.

Dazu passt super Vanillesauce oder -eis!



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

30 g Butter
180 g Milch (zimmerwarm)
1 Ei (getrennt!)
80 g Mehl
1 TL eigener Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
Äpfel
Zimtzucker