Apfelkücherl aus der Donut-Backform

Zutaten:

30 g	Butter
180 g	Milch
1	Ei (Eigelb und Eiweiß trennen)
80 g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
1 Msp.	Backpulver
1 Prise	Salz
2	kleine Äpfel
	Zimt-Zucker

Zubereitung:

1. Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Rost untere oder mittlere Schiene.

2. Butter leicht erwärmen damit sie flüssig ist.
   TM: 2 Min. / 37 Grad / Rührstufe

3. Butter, Milch und Eigelb verrühren.
   TM: 30 Sek. / Stufe 3

4. Mehl, Backpulver, Vanillezucker dazugeben und verrühren.
   TM: 20 Sek. / Stufe 3

5. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und mit dem Spatel gut unterheben.

6. Äpfel schälen und das Kernhaus ausstechen. Äpfel in 12 dicke Ringe schneiden und in die Mulden der **Donut-Backform** legen und anschließend den Teig gleichmäßig darüber verteilen.

7. **Donut-Backform** in den Ofen geben und **ca. 20-25 Minuten** backen.

8. Apfelkücherl aus der Form stürzen und in Zimt-Zucker wenden.

Tipp: Passend dazu ist natürlich eine Kugel Vanilleeis und Sahne oder Vanillesoße.

sauguad & lecker

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher
☎ 0151/11 22 71 21
✉ beate@sauguad-und-lecker.de
💻 www.sauguad-und-lecker.de