



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

180 ml Milch
90 g Magertopfen
90 g Mehl
3 Stk. Eier
60 g Feinkristallzucker
3 Stk. Äpfel
1 EL Braunzucker, feinkörnig
Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Für die Apfelküchlein können natürlich auch Birnen, Pfirsiche oder Marillen in Spalten geschnitten verwendet werden. Serviert mit Vanilleeis oder Vanillesoße ergibt das eine schnelle Nachspeise.:

Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

- Monika Schachner: *Privatrezept*

Apfelküchlein

Zubereitung

- Milch, Topfen und Mehl glattrühren und danach Dotter unterrühren.
- Eiklar mit Zucker schaumig schlagen und unterheben.
- Muffin-Förmchen ausbuttern und je 3 EL der Teigmasse einfüllen.
- Die Äpfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden.
- Apfelstücke stehend in die Teigmasse halb eindrücken.
- Mit Zimt und braunem Zucker bestreuen.
- Bei 175 Grad C Heißluft 20 Minuten backen.