

Apfelküchlein

Zutaten:

125 g	<i>weiche Butter</i>
2	<i>Eier</i>
150 g	<i>Zucker</i>
1 P.	<i>Vanillezucker</i>
225 g	<i>Mehl</i>
2 TL	<i>Backpulver</i>
1 Prise	<i>Salz</i>
2-3	<i>Äpfel (je nach Größe)</i>
	<i>weiche Butter</i>
	<i>Mandelblättchen</i>



Zubereitung:

- Butter mit den Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen und unter die Buttermasse rühren.
- Die Apfelstückchen unter die fertige Masse heben.
- Die Vertiefungen (12 Stück) von einem Muffin-Blech, mit weicher Butter ausbuttern und mit ein wenig Mandelblättchen ausstreuen.
- Die Küchlein-Masse in den Vertiefungen verteilen und bei 180°C ca. 25 Minuten backen.
- Die gebackenen Apfelküchlein aus den Förmchen heben, mit Puderzucker bestäuben und servieren.