

Apfelküchlein

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Saft von ½ Zitrone
1,5 kg Äpfel
Puderzucker zum Bestäuben
Backpapier

Zubereitung:

Das zimmerwarme Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen, über den Teig sieben und verrühren. Zitronensaft zufügen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben. Den Teig esslöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15-20 Minuten goldgelb backen. Mit Puderzucker bestäuben und die Küchlein auf einer Platte anrichten. Ergibt ca. 20 Stücke.