

Apfelküchlein aus der Donutform

12 Küchlein

Ofen: 200°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Backzeit: ca 20-25 Minuten

Zutaten:

30g Butter

180g Milch

1 Ei

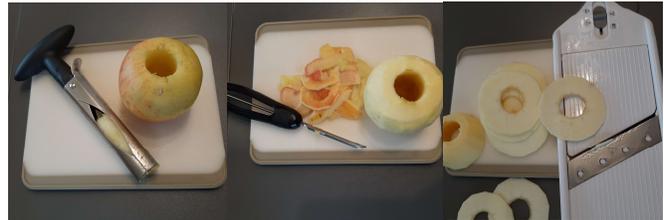
80g Dinkelmehl

1 Messerspitze Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

1 Apfel

Zimtzucker




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Butter schmelzen
 - TM: 2 Minuten, 37°C, Stufe 1
- Ei trennen
- Milch und Eigelb mit zur Butter und vermischen
 - TM: 30 Sekunden Stufe 3
- Mehl, Vanillezucker und Backpulver untermischen
 - TM: 20 Sekunden Stufe 3
- Eiweiß im Sahnequick steif schlagen und unter die Teigmasse heben
- Kerngehäuse des Apfels entfernen
- Apfel schälen und in 12 Scheiben hobeln (Stufe 2)
- Donutform leicht ausfetten, Apfelringe hineinlegen und mit Teig bedecken
- Nach dem Backen aus der Form stürzen und noch warm mit Zimtzucker bestreuen und mit Vanilleeis oder Schlagsahne servieren