

## ***Mini Apfel Küchlein***

### ***Zutaten:***

- 250g Butter
- 375g Mehl
- 75g Zucker
- 1P Vanillezucker
- 1TL Backpulver



### ***Apfelfülle:***

- 350g Äpfel
- 3 EL Rosinen
- 1EL Stärke
- 3EL Zitronensaft
- 1TL Zimt
- 2EL Zucker

Die Zutaten für die Apfelfülle sind "etwa" Angaben, die könnt ihr nach Belieben verändern, süßer oder weniger süß, mehr Zimt usw.

### ***Zubereitung***

Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und auf Stufe 6 ca. 15 sec. zu einem bröseligen Teil vermischen. In eine Schüssel geben und noch ein bisschen mit der Hand zu einem Teig kneten. Muss keine perfekte Masse ergeben. Dann ca. 35 Gramm schwere Teigstücke abnehmen, ein bisschen flach drücken und die Silikonformen damit auskleiden.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und ab in den Mixtopf. Ca. 5 sec. auf Stufe 4, sind sie euch klein genug, dann in eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten unterrühren. Ansonsten nochmals kurz zerkleinern.

Die Apfelmasse nun in die mit dem Teig ausgelegten Formen einfüllen und mit dem restlichen Teig nach euren belieben belegen. Streifen schneiden, Formen ausstechen..... was immer euch gefällt. Ein Eidotter mit einem EL Wasser versprudeln und den Teig damit bestreichen.

Bei 180°C ca. 25 Minuten goldgelb backen. Ihr könnt die fertigen Küchlein auch mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)