

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

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. Dann ca. 35 Gramm schwere Teigstücke abnehmen, ein bisschen flach drücken und die Silikonformen damit auskleiden.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. (Ich mach das immer mit meinem Multihacker, ich habe 2 davon, einen für Süße Sachen und einen für den Zwiebel und Kräuter)

Die Äpfel in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut mischen.

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