Artikel vom 02.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-trauben-kuechlein

Apfel-Trauben-Küchlein



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 18 Stück):
250 g Quark (40 % Fett),
100 g Öl,
1 P Vanillezucker,
1 TL Vanillepaste,
50 g brauner Zucker,
80 g weißer Zucker,
300 g Mehl,
1 P Backpulver,
200 g Äpfel,
150 g rote kernlose Trauben,
1 TL Zimt.

Zubereitung:
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Quark, Öl, Vanillezucker, Vanillepaste, brauner Zucker und 50 g weißer Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mehl und Backpulver dazu geben und unterrühren. Äpfel waschen, putzen und in Würfel schneiden. Trauben waschen und halbieren. Beides zum Teig geben und mit einem Teigschaber unterheben. Einen gehäuften Esslöffel Teig

aus der Schüssel nehmen und mit angefeuchteten Händen zu einem runden Küchlein formen. Immer 9 Küchlein mit etwas Abstand auf das Blech setzen und 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit 30 g weißer Zucker mit dem Zimt in einem tiefen Teller mischen. Die noch warmen Küchle in der Zimt-ZuckerMischung wälzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Julia Ernsting