Artikel vom 12.11.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 02:34 Uhr

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

Fluffige Apfel-Küchlein



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für circa 40 Stück):

2 bis 3 große Äpfel

200 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

4 Eier (zimmerwarm)

550 g Mehl

1 ½ P Backpulver

1 ½ TL Vanillepaste

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Zucker, Vanillepaste und Salz in eine Schüssel geben und zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen. Anschließend die weiche Butter in Stücke dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und portionsweise unter die Eier-Zucker-Butter-Masse rühren, bis ein sehr klebriger Teig entsteht, der nicht mehr zerläuft. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelstücke unter den Teig rühren. Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig mit zwei Esslöffeln mit etwas Abstand als Häufchen darauf geben. Bleche nacheinander für etwa 20 Minuten backen. Küchlein abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Nadine Hörster