



## ApfelkÃ¼chlein

### Description



#### Zutaten

50 g Zucker  
90 g Mehl  
3 Eier  
1 Packung Puddingpulver, Vanille-  
1 TL Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
70 g Quark (Topfen)  
etwas Zitronensaft  
1 großer Apfel, oder 2 kleinere  
Butterschmalz, zum Ausbacken  
Puderzucker  
Zimt

#### Zubereitung

Die Menge reicht für ca. 9 Stück, 2-3 Personen.

1. Als erstes die Eier mit Zucker schaumig rühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl,

Puddingpulver, Salz, Zitronensaft, Topfen einrühren, zuletzt den Apfel mit der Schale grob raspeln und

2. Jetzt Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, dann gleich etwas Hitze reduzieren, je einen gehäuften Esslöffel Teig hinein geben und bds. backen.

Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zucker/Zimt bestreuen, dazu passt Obstmus, Pudding.

Guten Appetit

### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

Januar 20, 2023

### Author

jeanny

*default watermark*