Kleine Apfelkuchen

Die kleinen Apfelkuchen sind eine vorzügliche Rezept-Idee und schmecken wunderbar. Eine kleine, feine Mehlspeise für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

3 Stk.	Äpfel
125 g	Butter
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
3 EL	Milch
1 TL	Zimt
225 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Stk.	Muffinform (12er)

Zubereitung

1. Für die **kleinen Apfelkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Muffinblech mit Papier-Förmchen belegen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker cremig rühren. Jetzt die Eier zugeben und verrühren, Milch und Zimt untermengen. Das Mehl mit Backpulver versieben, zur Masse geben und zu einem Rührteig verarbeiten. Etwas 2/3 der Äpfel unterheben.

3. Den Teig in die Formen füllen und abschließend einige Apfelstücke auf die kleinen Kuchen verteilen und leicht andrücken.

4. Im vorgeheizten Ofen zirka 25-30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Zuckerstreuseln dekorieren und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp