



## Mini-Apfelkuchen / Schnelle Mini Apfelkuchen



 **Arbeitszeit:** ca. 25  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 25  
Minuten

 **Portionen:** 5

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 1 - 2 Äpfel, z. B. Elstar, Boskoop, Jonagold
- 75 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 2 Eier Größe M
- 110 g Dinkelmehl Type 630
- 1 TL Backpulver
- Zitronenabrieb oder Vanillepulver nach Geschmack
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch
- Puderzucker zur Dekoration

### Zubereitung

Dieses Apfelkuchen Rezept zeigt dir, wie du im Handumdrehen köstliche Mini-Apfelkuchen zubereiten kannst. Anstatt einen großen Apfelkuchen zu backen, sind diese kleinen Kuchen die perfekte Alternative. Sie sehen nicht nur hübsch aus, sondern sind auch gleich portionsgerecht gebacken. In Muffinförmchen oder Mini-Backformen gelingen sie besonders gut und eignen sich ideal für jede Gelegenheit. Die Zubereitung ist einfach und erfordert nur wenige Minuten, gefolgt von einer Backzeit von rund 25 Minuten.

#### Schritt für Schritt zum Mini-Apfelkuchen

**Vorbereitung der Äpfel:** Zuerst heizt du den Backofen auf 180°C Umluft vor, damit er die richtige Temperatur erreicht, während du die Zutaten vorbereitest. Anschließend nimmst du die Äpfel, wäschst sie gründlich, schälst sie und entkernst sie. Die Apfelstücke sollten klein geschnitten werden, damit sie sich gleichmäßig im Teig verteilen und die Mini-Apfelkuchen einen schönen fruchtigen Geschmack bekommen.

**Teig vorbereiten:** In einer großen Rührschüssel schlägst du die weiche Butter zusammen mit dem Zucker auf. Dies solltest du so lange tun, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Masse schön cremig und luftig ist. Danach gibst du die Eier hinzu und rührst die Mischung weiter, bis sie eine glatte und gleichmäßige Konsistenz hat. Für den besonderen Geschmack kannst du nun Zitronenabrieb oder Vanillepulver nach Belieben hinzufügen. Eine Prise Salz rundet den Geschmack ab und sorgt dafür, dass die Süße der Äpfel perfekt zur Geltung kommt.

**Trockene Zutaten hinzufügen:** Das Mehl und das Backpulver siebst du in eine separate Schüssel, damit keine Klümpchen entstehen und der Teig schön locker bleibt. Diese Mischung gibst du nach und nach zur Butter-Zucker-Ei-Masse hinzu und verrührst alles, bis sich die Zutaten gut miteinander verbunden haben. Zum Schluss fügst du noch die Milch hinzu, um den Teig etwas geschmeidiger zu machen. Rühre alles gut um, damit der Teig eine homogene und weiche Konsistenz erhält.

**Apfelstückchen unterheben:** Sobald der Teig fertig ist, hebst du vorsichtig die vorbereiteten Apfelstückchen unter. Achte darauf, dass die Apfelstücke





## Mini-Apfelkuchen / Schnelle Mini Apfelkuchen



Arbeitszeit: ca. 25  
Minuten



Koch- & Backzeit: ca. 25  
Minuten



Portionen: 5



Schwierigkeit: Einfach

gleichmäßig im Teig verteilt sind, damit jeder Mini-Apfelkuchen nach dem Backen den vollen Apfelgeschmack bietet.

**Teig in Förmchen füllen und backen:** Jetzt kannst du die Mini-Backförmchen oder Muffinförmchen vorbereiten. Fülle die Förmchen mit dem Teig, wobei du darauf achtest, sie nur bis etwa einen Fingerbreit unter den Rand zu füllen. Der Teig geht während des Backens leicht auf, sodass etwas Platz bleiben sollte. Stelle die Förmchen auf ein Backblech und schiebe dieses auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen. Die Mini-Apfelkuchen brauchen etwa 25 Minuten, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Mit der Stäbchenprobe kannst du testen, ob die Küchlein fertig sind: Bleibt kein Teig am Stäbchen kleben, sind sie perfekt gebacken.

**Abkühlen lassen und servieren:** Sobald die Mini-Apfelkuchen fertig sind, nimmst du sie aus dem Ofen und lässt sie in den Förmchen ein wenig abkühlen, bevor du sie vorsichtig auf ein Kuchengitter legst, um sie vollständig auskühlen zu lassen. Vor dem Servieren kannst du die kleinen Kuchen mit Puderzucker bestäuben, um ihnen eine hübsche, festliche Note zu verleihen.

### Tipps für das perfekte Mini Apfelkuchen Rezept

**1. Apfelsorten:** Für dieses \*Apfelkuchen Rezept\* eignen sich besonders Sorten wie Elstar, Boskoop oder Jonagold. Diese Apfelsorten verleihen den Mini-Küchlein einen angenehmen süß-sauren Geschmack und behalten ihre Form beim Backen.

**2. Apfelstücke gleichmäßig verteilen:** Achte darauf, die Apfelstücke gleichmäßig unter den Teig zu heben, damit jede Mini-Apfelkuchen-Portion ausreichend Apfelstücke enthält.

**3. Förmchen nicht zu voll machen:** Fülle die Förmchen nur bis etwa einen Fingerbreit unter den Rand, damit der Teig genug Platz hat, um aufzugehen, ohne überzulaufen.

**4. Stäbchenprobe:** Um sicherzustellen, dass die Mini-Apfelkuchen durchgebacken sind, mach am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe. Bleibt kein Teig am Stäbchen haften, sind die Küchlein fertig.





## Mini-Apfelkuchen / Schnelle Mini Apfelkuchen



 **Arbeitszeit:** ca. 25  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 25  
Minuten

 **Portionen:** 5

 **Schwierigkeit:** Einfach

**5. Abwandlungen:** Für eine besondere Note kannst du dem Teig noch Zimt oder gehackte Nüsse hinzufügen. Auch ein Topping aus karamellisierten Apfelstückchen kann das Rezept verfeinern.

**6. Lagerung:** Die Mini-Apfelkuchen bleiben in einer luftdichten Dose mehrere Tage frisch und saftig. Du kannst sie auch einfrieren und bei Bedarf auftauen.

Mit diesen Tipps gelingen dir die perfekten Mini-Apfelkuchen, die nicht nur lecker sind, sondern auch optisch überzeugen.

