Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Mini-Apfelkuchen / Schnelle Mini Apfelkuchen

Arbeitszeit: ca. 25 Min. | Koch- & Backzeit: ca. 25 Min. | 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

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und 5 Mini-Backförmchen auf einem Backblech bereitstellen.

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Butter und Zucker aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend die Eier hinzugeben und mehrere Minuten zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Den Zitronenabrieb oder das Vanillepulver nach Belieben hinzufügen. Salz zugeben.

Mehl in eine separate Schüssel sieben und Backpulver darunter mischen. Anschließend zur Butter-Zucker-Ei-Masse geben und verrühren. Zum Schluss mit den zwei EL Milch zu einer homogenen Masse verrühren. Mit einem Esslöffel die Apfelstückchen untermengen.

Den Teig bis etwa einen Fingerbreit unter dem Rand auf die Förmchen verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. goldbraun backen und mit der Stäbchenprobe testen, ob die Mini-Kuchen durchgebacken sind.

Die kleinen Kuchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.