

71 – Vanille-Apfel-Küchlein

Hintergrund zum Rezept

Wieder ein Rezept, das Eugen beim Männer-Kochkurs 2024 vorgestellt hat. Ursprünglich noch mit zwei verschiedenen Saucen dabei: Kaki-Creme und Portwein-Sauce. Die Küchlein alleine für sich genommen sind aber schon eine Köstlichkeit!

Zutaten für 7 – 8 Küchlein

100 g Butter (zimmerwarm)	½ Päckchen Backpulver
75 g brauner Zucker (+ 1 EL zum Bestreuen)	1 Apfel (säuerlich) – geschält + gestückelt
2 Eier	½ TL gemahlenen Zimt
½ Bio-Zitrone (Schale gerieben und Saft)	1 TL Anissamen
1 Vanilleschote (Mark entnehmen)	1 Prise Salz
150 g Mehl (ggf. sieben)	75 ml süßer Dessertwein (z.B. Malvasia)
7-8 Papierförmchen	

Zubereitung

Butter und Zucker in ein höheres Gefäß geben und mit dem Mixer gut rühren. Die Eier aufschlagen, mit der Gabel leicht aufschlagen und nacheinander dazugeben. Vanilleschote längs halbieren, Mark entnehmen und dazu geben. Ebenfalls die abgeriebene Zitronenschale, Mehl und Backpulver mit dem Mixer einarbeiten.

Den Apfel schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden (< 1cm). Die Apfelstücke in einer kleinen Schale mit dem süßen Wein, dem Zitronensaft, Zimt, Anissamen und Salz vermischen, einige Minuten stehen lassen und dann unter den Teig heben. Das Ganze darf nicht zu feucht sein und die Apfelstücke sollen in der Masse gut verteilt sein!

Den Teig gleichmäßig in Papierförmchen (7-8) verteilen. Der Teig wird etwas aufgehen, so dass die Förmchen nur bis maximal zum Rand gefüllt werden sollten. Etwas braunen Zucker auf jedes Förmchen geben und bei 170° C im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen.

