

# Backt euch fröhlich!

Pfannkuchen im

Weihnachts-Modus

## Apfelküchli

**Rezept für ein Blech (8 Apfelküchli)**

**Für den Teig:**

- 175 ml Milch
- 2 EL Butter, flüssig und etwas abgekühlt
- ein Eigelb
- 70 g Mehl
- Salz
- 50 g Zucker
- ein Päckchen Vanillezucker
- eine Messerspitze Backpulver
- ein Eiweiß, steif geschlagen

**Außerdem:**

- Butter für das Blech
- 2 Äpfel
- Zimt-Zucker zum Wenden

**Zubereitung:**

1. Das Apfelküchliblech mit Butter einfetten und kühl stellen.
2. Für den Teig Milch, Butter und Eigelb gut verrühren. Mehl, eine Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und Backpulver mischen. Zur flüssigen Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen. Dann den Eischnee unterheben.
4. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 8 Ringe, jeweils etwa 8 mm dick, schneiden. Die Apfelringe in die Vertiefungen legen und den Teig darüber gießen.
5. Die Küchli im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Dann mit einem Spachtel herausnehmen und im Zimt-Zucker wenden.

**Tipp:**

Die Apfelküchli mit Vanillesoße oder Zimt-Sahne servieren.



Äpfel und Zimt gehören  
einfach zusammen.