



Apfelküchle aus der Donutform

Backofen: 200° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 20 min
Zubehör: Donutform + Teigmischer und -spender

Zutaten:

2 Eier
160 g Milch
30 g Zucker
1/3 TL Backpulver
150 g Mehl
2 kleine Äpfel

etwas neutrales Öl
Zimtzucker-Mischung

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Eier, Milch, Zucker, Backpulver und Mehl genau in dieser Reihenfolge in den Teigmischer und -spender geben und kräftig mischen.

Äpfel schälen, möglichst mit einem Apfelausstecher entkernen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.

Apfelscheiben in die Mulden der Donutform legen und mit dem Teigspender auf Portionsstufe 2 gleichmäßig Teig über die Äpfel geben.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 min hellbraun backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen, hauchdünn mit neutralem Öl an der Oberseite einpinseln, in Zimtzucker-Mischung tauchen und entweder warm oder kalt genießen.

Dazu passt gut Vanilleeis.

