

## Apfelküchlein aus der Eiwürfelform Rezept - Fingerfood zum Angeben

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
20 Minuten	50 Minuten	Mittel	15 Apfelküchlein

### Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
2 Stück	Äpfel
3 EL	Brauner Zucker
1 TL	Zimtpulver
1 ½ TL	Maisstärke
2 Stück	Kuchenteig
1 Stück	Ei

1. Den Backofen auf 200° C vorwärmen.
2. Die Äpfel in möglichst kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker, Zimt und der Maisstärke gut vermischen.
3. Ist euer Kuchenteig zu dünn (war bei mir der Fall) könnt ihr ihn halbieren und mit dem Wallholz zusammenpressen. Den Teig auf die Eiwürfelform legen und mit den Fingern in die einzelnen Kammern pressen.
4. In jede Kammer von der Apfel-Mischung geben. Das Ei in einer Schüssel verquirlen und damit die Ränder bepinseln.
5. Mit dem zweiten Teig (diesen habe ich nicht gefaltet) die Kammern abdecken und mit den Fingern an den Rändern festdrücken.
6. Die ungebackenen Apfelküchlein aus der Eiwürfelform klopfen und mit einem Spachtel auseinanderschneiden.
7. Die Apfelküchlein auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem restlichen Ei bepinseln. Bei Bedarf mit etwas Zucker bestreuen.
8. Für 50 Minuten backen, bis die Apfelküchlein eine goldbraune Farbe haben. Etwas abkühlen lassen und geniessen oder mit Glacé oder einer Karamellsauce servieren.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
179 kcal	9 g	23 g	3 g