



- ♥ 30 g Butter
- ♥ 180 g Milch
- ♥ 1 Ei
- ♥ 80 g Mehl
- ♥ 1 EL Vanillezucker
- ♥ 1 Messerspitze Backpulver
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 2 kleine Äpfel
- ♥ Zimt und Zucker

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in kleine Stücke schneiden
2. Eiklar von den Eiern und Prise Salz steif schlagen (im TM: Mit Rühraufsatz Stufe 4)
3. In einer Schale umfüllen, Mixtopf reinigen
4. Butter erwärmen bis sie flüssig ist (im TM: 2 min / 37°/ Stufe 1)
5. Milch und Eigelb einrühren (im TM: 30 Sek / Stufe 3)
6. Mehl, Backpulver und Vanillezucker einrühren (im TM: 20 Sek / Stufe 3)
7. Eischnee unter Teig heben
8. Apfelstücke in Donut Form verteilen. Teig gleichmäßig über die Apfelstücke gießen. Mit Zimt und Zucker bestreuen
9. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 20 – 25 Minuten backen

Tipp:

Schmecken warm und kalt gleichermaßen. Dazu passen perfekt Vanillesauce, Schlagobers oder Vanilleeis!

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.
Lass es dir gut schmecken! 