

Das Hypopoppa- Apfelküchlein-Rezept



Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz in einer Schüssel cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig für rund 30 Minuten ruhen lassen.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke mit etwas Zitronensaft und nach Belieben mit Zimt mischen und unter den Teig rühren.

Die Masse dann esslöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zutaten

für ca. 9 Apfelküchlein

2	Äpfel
50 g	Butter
40 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
80 g	Mehl
1 TL	Backpulver
wenig	Zitronensaft
1/2 TL	Zimt (nach Belieben)
etwas	Puderzucker

DEIN
GEHEIM-
REZEPT

Das Hypopoppa im Internet:
www.hbl.ch/hypopoppa



Hypothekbank
Lenzburg