

Mini-Apfelkuchen sehr fein von Jutta



Zutaten für den Rührteig

70 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver
50 g Butter oder Margarine
40 g Zucker
1 Pck Vanillin-Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

300 g kleine Äpfel

Zutaten für das Bestreichen

1 EL Aprikosenkonfitüre
1 TL Wasser

Zubereitung

Die angegebene Menge ist für eine Springform von 18cm Durchmesser

den Boden der Springform einfetten

Den Backofen auf 160 Grad (Heißluft) vorheizen

Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren

Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

Die Eier dann nach und nach unterrühren

Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren

Den Teig in die Mini-Form füllen und glattstreichen

Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen

Die Viertel der Länge nach einritzen und kranzförmig auf den Teig legen

Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 40 Minuten backen

Zum Bestreichen die Aprikosenkonfitüre und Wasser unter Rühren aufkochen

Sollte die Konfitüre stückig sein, dann nach dem aufkochen durch ein Sieb streichen

Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen