



Öpflküachle

Zutaten:

125g	Butter
100g	Zucker
½ Pkg.	Vanillezucker
½ Prise	Salz
2	Eier
200g	Mehl
½ Pkg.	Backpulver
¼ TL	Zimt
½	Zitrone
¾ kg	Äpfel

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die ausgepresste Zitrone und den Zimt unter die Äpfel mischen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz rühren, Eier dazugeben und das Ganze schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Die marinierten Apfelstückchen unter den Teig mischen.



Foto: Kindergarten Amerlügen



Foto: Kindergarten Amerlügen

Die Masse mit einem Löffel auf ein Backblech (eingefettet oder mit Backpapier belegt) geben und bei 180°C ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen und am Besten noch warm servieren. Sehr gut passt dazu auch eine Vanillesauce.