

APFEL-CHARMÉ

ZUBEREITUNG

Zucker (eventuell weniger, je nach Apfelsüsse), Salz, Zimt, Mehl, weiche Butter, Backpulver und Wasser (oder Milch/Wasser) mit einem Mixer verrühren.

Den Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel vorsichtig unter den Teig mischen.

Platziere jeweils einen Esslöffel Teig pro Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegte Backblech. Die Häufchen im Backofen ca. 20 bis 30 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen.

ZUTATEN

80g Zucker

1 Prise Salz

1/2 kleiner Löffel Zimt

250g Mehl

2 kleine Löffel Backpulver

100g Anke (Butter)

100 ml Wasser (Milch/Wasser)

2 Äpfel

