

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.



BUCHWEIZENKÜCHLEIN

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

4 Eier	160g Buchweizenmehl
160g Staubzucker	1 Pkg. Backpulver
160g weiche Butter	1 Prise Salz
2 Pkg. Vanillezucker	3 Äpfel, gerieben (ca. 300g, alternativ Apfelmus)
Saft einer halben Zitrone	
160g Haselnüsse, gemahlen	

FÜR DIE DEKORATION: Marillenmarmelade, gehobelte Mandeln

UND SO GEHT'S:

1. Eier trennen, den Dotter beiseite stellen und das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.
2. Butter mit Vanillezucker und dem restlichen Zucker schaumig rühren, Dotter nach und nach hinzufügen. Nach Belieben etwas Zitronensaft dazugeben.
3. Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Salz vermengen und zur Masse mischen. Geriebene Äpfel beimengen.
4. Schnee vorsichtig unterheben, die Masse vorsichtig in Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen, mit etwas Marmelade bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.



Aleks, 3. Lehrjahr