

## Apfel-Zimt Küchlein

125 g weiche Butter oder Margarine 100 g Zucker 1 Pr. Salz 1 Vanillezucker 2 Eier 200 g Mehl 2 TL Backpulver 3 Prisen Zimt 1 EL Zitronensaft	Alles der Reihe nach in eine große Rührschüssel geben und gut verrühren
3 Äpfel	Waschen, nicht schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und unter den Teig heben
Backpapier	1 bis 2 Bleche mit Backpapier auslegen und kleine Häufchen (etwa so groß wie Walnüsse) aufs Blech setzen; Abstand halten, die Küchlein werden ziemlich breit
	Bei 180°C Ober-Unterhitze 15-20 Min backen oder 160° Umluft

Für dieses Rezept kann man sehr gut Sommeräpfel verwenden.