

Apfel - Nußküchlein.

Zutaten für 12 Nußküchlein:

250 g Butter weich
250 g Mehl gesiebt
250 g Zucker
100 g Haselnüsse gemahlen
100 g Schokostreusel
4 Stk Volleier
2 Stk geriebene Äpfel
1 Tüte Bourbonvanillezucker
1 Tüte Backpulver

Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Nüsse, Schokostreusel und den geriebenen Apfel dazu geben und nochmals gut rühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren.

In zwölf ausgebutterte Portionsförmchen füllen und bei 180°C Umluft ca. 17 Minuten backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H