

Rezept

Apfelwölkchen

Ein Rezept von Apfelwölkchen, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|----------------------------|--|
| 100 g weiche Butter | 2 Eier (M) |
| ½ Vanilleschote | 200 g Apfelmark (ersatzweise Birnen-, Aprikosen- oder Pflaumenmark) |
| 100 g Apfel | 200 g Dinkelmehl (Type 630) |
| 2 TL Backpulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 5 g F, 2 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Butter und die Eier in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen und zur Buttermasse geben. Das Apfelmark ebenfalls dazugeben.
2. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Apfelwürfel, Mehl und Backpulver zur Butter-Apfelmark-Masse geben und alles zügig mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit zwei Esslöffeln zu 20 kleinen »Wölkchen« auf das Blech setzen. Die Wölkchen im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.