

Birnen-Apfel-Küchlein

Zutaten für 6 Stück (Tartlettesform mini):



Rührteig:

15 g Butter

2 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

50 ml Wasser, lauwarm

100 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

Füllung:

150-200 g Apfel-Birnenmus

1/3 Pkg. Vanillepuddingpulver

2 EL Milch

1 EL Zucker

150 g Schlagobers, geschlagen

ein paar Apfel- oder Birnenscheiben

Der Backofen wird auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt. Die Butter schaumig schlagen und die Eier nacheinander einrühren. Nach und nach den Zucker und die Prise Salz hinzufügen. Wasser einrühren und zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl in den Teig einrühren.

Die Tartlettesförmchen mit flüssiger Butter oder Öl bestreichen und den Teig einfüllen. Der Kuchen wird etwa 10 -15 Minuten goldgelb gebacken.

In der Zwischenzeit wird die Füllung für den Kuchen vorbereitet. Das Puddingpulver mit der Milch und dem Zucker anrühren und das Fruchtmus in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen. Das angerührte Puddingpulver hinzufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Das Mus zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, wird er aus der Form gelöst und mit dem Apfel-Birnenmus befüllt. Mit etwas geschlagenen Schlagobers garnieren und mit Apfel- oder Birnenscheiben dekorieren.

