

*Apfel-Napfküchlein mit Rosine
für vier Stück!*

An apple a day keeps the doctor away!

In eine grosse Schüssel **70 g weiche Butter** geben und **2 EL Zucker** und **1 Ei** dazu rühren. Die Zesten von **½ Lime** und **1 Apfel**, geschält, entkernt und gerieben, sowie **30 g Rosinen** dazu geben.

100 g Mehl mit **30 g Maizena** und **1 TL Backpulver** mischen und mit **½ dl Milch** in drei Durchgängen zum Teig geben, dabei immer gut umrühren.

Die Napf-Förmchen (oder Muffin-Förmchen, Souffléförmchen) mit **Butter** einpinseln und den Teig einfüllen.

Backen: im auf 180° vorgeheizten Ofen 35 Minuten.

Die Napfküchlein in der Form leicht auskühlen, herausnehmen und ganz auskühlen.

Üppig mit **Puderzucker** bestreuen – grad so, als hätte sie das beste Grosi der Welt gebacken!

