Apfel-Napfküchlein mit Rosinen
An apple a day keeps the doctor away!

La Mise en Place:

1 Apfel, 70 g weiche Butter, 2 EL Zucker, 1 Ei, Zesten von ½ Lime, 30 g Rosinen, 100 g Mehl, 30 g Maizena, 1 TL Backpulver, ½ dl Milch, Puderzucker

Die Vorbereitung:

Den Apfel schälen, entkernen und reiben. In eine grosse Schüssel Butter geben und Zucker und das Ei dazu rühren. Die Limezesten, den Apfel und Rosinen dazu geben. Mehl mit Maizena und Backpulver mischen und mit der 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.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 35 Minuten.

Die Vollendung:

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!