

# Apfel-Mutzen



## ZUTATEN FÜR 10–12 STÜCK:

2 Eier, 1 Apfel, ½ Zitrone,  
350 g Weizenmehl,  
50 g geschmolzene Butter,  
250 ml Milch, 1 EL Backpulver,  
1 EL Zucker,  
1 Prise Salz  
-  
Butterschmalz zum Ausbacken  
-  
6 EL Vanillinzucker

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Apfel schälen und (ohne Kerngehäuse) grob raspeln, danach mit dem Saft der halben Zitrone und Zucker vermischen.
2. Im Anschluss Milch, geschmolzene Butter und Eier verquirlen und Mehl, Backpulver und Salz unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist – erst dann die Apfelmasse gleichmäßig unterheben.
3. In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einem Topf mit hohem Rand auf ca. 170° C erhitzen.

4. Nun nach und nach mit zwei Esslöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen, leicht in Form bringen und in das heiße Butterschmalz gleiten lassen – nie mehr als 4 Portionen gleichzeitig ausbacken, da sonst das Butterschmalz zu stark abkühlt.
5. Die Mutzen jeweils für 4–5 Minuten goldbraun ausbacken – danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Zum Schluss die noch heißen Mutzen im Vanillinzucker wälzen.