

## Weihnachtsdesserts– echte Klassiker!

Fast jeder hat schon Mal von ihnen gehört, fast jeder hat sie schon mal gesehen – Das Auge isst mit und deshalb gibt man sich gerade beim Nachtisch des Weihnachtsessens viel Mühe! Ob nun ein Lebkuchen-Tiramisu, oder ein feines Bratapfel-Dessert im Glas, ob alkoholisch oder alkoholfrei – sie sind alle sehr beliebt. Herbst und Winter ist genau die richtige Zeit für Apfelkuchen und das ist wahrscheinlich auch der Grund, warum es eines der beliebtesten Rezepte ist.

Du brauchst:

- 500 g Äpfel
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz

Zu Beginn musst du die Butter in einem Topf schmelzen lassen, die flüssige Butter zu Seite stellen und abkühlen lassen. Während die Butter abkühlt, schälst du die Äpfel und schneidest sie in kleine Stücke. Wenn du das getan hast, rührst du die Eier zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig und gibst dann während des Rührens das zusammengemischte Mehl und Backpulver dazu. Dann hebst du Apfelstücke vorsichtig unter den Teig und fettest die Gläser ein. In die eingefetteten Gläser füllst du dann zu einem  $\frac{3}{4}$  die Masse ein. Dann schiebst du die Gläser in den vorgeheizten Backofen (180 Grad) in die mittlere Schiene für 35 Minuten.

Wer noch etwas dekorieren möchte, kann ein bisschen Puderzucker über die Küchlein streuen oder sie mit etwas Zuckerglasur bestreichen.

