

Zutaten:

Teig:

125 g Butter
125 g Zucker
1 P. Zitronenzucker
3 Eier
200g Mehl
2 TL Backpulver

Füllung:

300 g Äpfel
in Würfeln

Belag:

100 g Bernsteingold
60 g gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Butter und Zucker im **Schlagkessel** schaumig rühren.
Eier nach und nach unterrühren.
Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** auf die
Masse sieben und kurz unterrühren.

Apfelwürfel mit dem **Softliner** unter den Rührteig heben.
Dauerbackunterlage und **6 Ananastörtchen groß** auf
den **Thermo-Star** stellen, Teig darin verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 20 Min. **vorbacken**.

Bernsteingold und Mandeln mischen,
auf die Törtchen geben

Nochmals 8-10 Min **fertigbacken**.