

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 1 TL Backpulver
- 20 g Cranberrys getrocknet in Rum eingelegt
- Prise Salz, Zimt und Tonka-Bohne
- Für die Streusel:
- 50 g weiche Butter
- 50 g brauner Zucker
- 65 g Mehl
- 20 g gemahlene Mandeln
- 20 g Haferflocken

Kuchen, vom Grill

Apfel-Streusel Küchlein vom Grill

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Apfel-Streusel Küchlein vom Grill. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Eier trennen. Eigelb mit Butter, Zucker und Gewürzen schaumig aufschlagen. Mehl und Mandeln mit Backpulver mischen und zur Butter-Ei-Masse geben. Äpfel schälen, reiben und zusammen mit den Beeren ebenfalls zur Masse geben. Eiweiß mit einer Prise Salz halb-steif schlagen und dann vorsichtig unterheben. Den Teig in Muffin-Formen füllen (ca. 14 Muffins).
2. Zutaten vermengen und auf den Küchlein verteilen.
3. Bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 180 °C) 20 bis 25 Minuten garen.