

## Kleine Apfeltorte



### Zutaten (4 Törtchen)

3 Äpfel  
2 Eier  
3 Esslöffel Rohrzucker  
3 Esslöffel Mehl  
3 Esslöffel Joghurt  
2 Esslöffel Backpulver  
1 Prise Salz

### Außerdem brauchst Du:

Apfelschäler  
Küchenmesser  
Apfelausstecher  
Rührschüssel  
Schneidebrettchen  
4 kleine feuerfeste Ofenformen (ca. 8 cm Durchmesser)  
Backpapier

### Und so geht's

- 1** Erst mal Hände waschen.... Dann den Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft: 180°C)
- 2** Nun die Äpfel unter lauwarmem Wasser waschen und trockenreiben.
- 3** Schäle die Äpfel und entferne mit dem Apfelausstecher das Kerngehäuse. Dann schneidest Du die Äpfel in dünne Scheiben.
- 4** Nun verrührst Du die Eier mit dem Rohrzucker in der Rührschüssel, rührst weiter und gibst nach und nach die restlichen Zutaten hinzu.
- 5** Lege die feuerfesten Förmchen mit Backpapier aus. Die Apfelspalten werden nun auf das Papier gelegt.
- 6** Anschließend gießt Du den Teig über die Äpfel und schiebst die Förmchen bei 180 °C auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen. Nach etwa 20 Minuten sind Deine köstlichen kleinen Apfeltorten fertig
- 7** Nimm sie heraus und lass sie auf einem Kuchengitter abkühlen.  
Schmeckt auch köstlich mit einem Klacks geschlagener Schlagsahne.....

Guten Appetit!!

