

Apfelbällchen mit Quark aus dem Ofen

Ein echter Hit aus dem Backofen. Schnelle Zwischenmahlzeit, die Bauch und Kopf wärmt.

Zutaten:

250g	Magerquark
75g	Zucker (optional Kokosblütenzucker)
1 Päckli	Backpulver*
2	Äpfel, nicht zu gross (süss und saftig)
300g	Güetzi-* oder Semmelmehl*
100ml	Sonnenblumenöl
½ TL	Zimt

Zubereitung:

Quark, Sonnenblumenöl und Zucker gut verrühren. Mehl mit dem Backpulver und Zimt dazu geben und gut vermischen.

Äpfel in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen, aus dem Teig 10 Bällchen formen und auf das Blech legen.

Die Apfel-Quark-Bällchen für 25-30 Minuten backen. Die Backzeit variiert je nach Grösse der Bällchen.

Schmecken am besten, wenn sie noch warm sind, aber auch abgekühlt oder am nächsten Tag. Durch den Quark bleiben sie lange frisch.

Tipp: Nach dem Backen noch warm in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: www.familienkost.de