

Apfel- wölkchen



Zubereitung

Magerquark mit Ei, weicher Butter, braunem Zucker und Zimt verrühren. Dann Mehl und Backpulver hinzufügen und verrühren.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, dann unter den Teig heben. Mit angefeuchteten Händen Bällchen formen und auf ein Backblech legen.

Dann bei auf 180 °C Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten (je nach Größe) backen, bis die Apfelwölkchen leicht braun werden.

Zutaten

250 g Magerquark

1 Ei

100 g Butter

60 g brauner Zucker

½ TL Zimt

300 g Mehl

1 Päck. Backpulver

200–250 g Apfel (etwa 2 Stück)

Apfelwölkchen



Magerquark



Ei



Butter



brauner Zucker



Zimt



in die Schüssel



rühren



Mehl



Backpulver



in die Schüssel



rühren



Apfel



schälen



schneiden



in die Schüssel



unterheben



Bällchen formen



auf das Backblech



in den Backofen