

Leckere Apfelballen

Vorbereitungszeit: 15 min
Backzeit: 25 min
Schwierigkeit: einfach
Backtemperatur: 180° Umluft

Menge	Zutaten
200 g	Magerquark
100 ml	Rapsöl
3 mittelgroße	Äpfel
1	Vanilleschote (nur das Mark)
300 g	Mehl
10 g	Backpulver
110 g	Zucker

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.
2. Magerquark, Rapsöl, Vanillemark und Zucker miteinander vermischen.
3. Dann Mehl und Backpulver miteinander vermischen und mit der Hand unterkneten.
4. Die geschnittenen Äpfel dazugeben und untermischen.
5. Aus der Masse 6 – 9 Bälle formen und bei 180° Umluft ca. 25 min backen.
6. Wenn man möchte, noch heiß in Zucker und Zimt wälzen.

Hmmm, lecker !