

Rezept des Monats: November

Apfelküchlein mit Zimt und Quark

Benötigte Zutaten (15 Portionen)

1. 3 Äpfel
2. 220 g Magerquark
3. 80 ml neutrales Öl
raffiniertes Sonnenblumenöl oder Rapsöl
4. 80 g Zucker
5. 300 g Mehl
6. 1 EL Backpulver
7. 1 Prise Salz
8. 2 TL Zimt



Anleitung Schritt für Schritt

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. In einer Schüssel Quark, Öl und Zucker verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen.
4. Die trockenen Zutaten zum Quark-Öl-Gemisch geben und einen Teig anrühren. Dann die Äpfel unterheben.
5. Mit feuchten Händen oder mit einem Löffel kleine Bällchen aus dem klebrigen Teig formen, auf das Blech geben und leicht platt drücken. 20 Minuten im Ofen backen.