



# REZEPT von Daniela Baier

## Blitz Apfel-Bällchen mit Zimt und Zucker

---

*Die Teilchen aus Äpfeln und einem Quark-Öl-Teil sind ruck zuck geknetet und schmecken lauwarm mit Vanillesauce oder einfach kalt auf die Hand.*

### Zutaten:

200 g Magerquark  
100 ml neutrale Öl (z.B. Rapsöl von Brändle)  
100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
300 g Weizenmehl  
10 g Backpulver  
Abrieb einer Bio Zitrone  
3 Äpfel  
Zimt-Zucker-Mischung

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.

Quark, Öl, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel glatt rühren. Das Mehl und Backpulver untermengen. Die Äpfel schälen, entkernen, in grobe ca. 1,5 cm große Stück schneiden und ebenfalls unter den Teig kneten. Der Teig ist feucht und klebrig. Nun mit den Händen oder mit Hilfe von zwei Esslöffeln Bällchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Der Teig ergibt ca. 10 Stück, je nach gewünschter Größe. Nun die Teilchen für 25 Min. backen und noch heiß mit Zimt und Zucker bestreuen.