

Apfelbällchen mit Quark aus dem Ofen



Zutaten für 10 Stück:

- 250 g Magerquark
- 75 g Zucker (optional Kokosblütenzucker - kann auch weggelassen werden)
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Äpfel (süß und saftig)
- 300 g Weizenmehl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- ½ TL Ceylon-Zimt (oder [Apfelkuchengewürz*](#))

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

So machst du die Apfelbällchen mit Quark

1. Verrühre zuerst den Quark mit dem Sonnenblumenöl und dem Zucker.
2. Gib dann das Mehl und Backpulver hinzu. Verrühre alles gut und mische auch den Zimt oder das Apfelkuchengewürz unter.
3. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel. Hebe sie unter den Teig.
4. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Belege ein Blech mit Backpapier, forme 10 Bällchen aus dem Teig und lege diese auf das Blech.
6. Deine Apfel-Quarkbällchen backen nun für 20-25 Minuten im Ofen. Die tatsächliche

Backzeit richtet sich dabei immer nach der Größe deiner Apfelballen und der Leistung deines Ofens.

Serviert sie am besten warm und lasst sie euch schmecken!

Natürlich schmecken sie aber auch abgekühlt und noch am nächsten Tag ganz gut. Durch den Quark bleiben sie lange frisch.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

