

## Apfelbällchen mit Quark aus dem Ofen



*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

**Apfelbällchen mit Quark – ein ganz einfaches und sehr köstliches Backrezept für einen mal etwas anderen Apfelkuchen**

Nicht nur zur Apfelernte im Spätsommer oder beim Picknick, nein auch an kalten Wintertagen oder für den Überraschungsbesuch sind diese Apfel-Quarkbällchen ein echter Hit aus dem Backofen.

Sie sind schnell gemacht und kommen bei uns auch oft für hungrige Kinder nach einem langen Schultag auf den Tisch. Dann sind sie eine wärmende Zwischenmahlzeit für Bauch und Kopf, denn sie werden am liebsten warm, frisch aus dem Ofen, gegessen. Gern werden sie nach dem Backen in einer Zucker-Zimt-Mischung gewälzt – wir mögen sie lieber ohne diese Kruste.

### **Zutaten für 10 Stück:**

- 250 g Quark
- 75 g Zucker (ich nehme sehr gern Kokosblütenzucker) - kann auch weggelassen werden
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 süße, saftige Äpfel
- 300 g Mehl
- Ceylon-Zimt oder [Apfelkuchengewürz\\*](#)
- 100 ml Sonnenblumenöl

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 40 Minuten



# APFEL-QUARK-BÄLLCHEN

## 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.

### Unsere Empfehlung für Dich:

#### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

### Variationsideen

- Du kannst die Apfelbällchen auch ohne Zucker backen und alternativ einige Rosinen untermischen.
- Wenn du sie sehr klein formst und zuckerfrei zubereitest, sind sie ideal für das Baby und

kleine Kinderhände.

- Ersetze einen Teil des Mehls durch gemahlene Nüsse oder Kokosraspel.
- Ersetze einen Apfel durch eine Birne.
- Füge einige geröstete Mandelsplitter zu.