

# Saftige Apfeltafelchen



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Die Äpfel schälen und klein würfeln.
2. Alle weiteren Zutaten (außer Zimt/Zucker und die Äpfel) in den Mixtopf geben und 1 Minute / Knetstufe zu einem Teig verkneten.
3. Die Äpfel zugeben und 30 Sekunden / Teigknetstufe unterkneten. Anschließend nochmal mit dem Spatel umrühren.
4. Bällchen formen, auf die Stoneware legen und platt drücken. Auf der untersten Schiene 10-15 Minuten goldbraun backen. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.

## Zutaten:

4 Äpfel

300 g Weizenmehl Type 550

100 g Zucker

200 g Quark

100 g Sonnenblumenöl

1 Pckg. Vanillezucker oder 1 TL Vanillezucker selbst gemacht

1 Packg. Backpulver

Zimt und Zucker

## Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer, Zauberstein oder White Lady

## Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung

15 Minuten Backzeit