

Rezept: Apfelballen vom Blech

Schwierigkeitsgrad: Einfach, schnell, lecker!

Zutaten:

- ca. 700 g Mehl
- 500 g Quark
- ca. 220-250 ml Rapsöl
- 5 Äpfel
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- später: Zucker und Zimt zum Bestreuen

Außerdem brauchst du:

- Messer, Kartoffelschäler
- Brettchen
- 1 Schüssel: um geschnittene Äpfel hinein zu geben,
- flacher Teller: für die Zucker-Zimt Mischung am Ende
- 2 Rührschüsseln (es geht auch mit einer Rührschüssel)
- Schneebesens
- Teigschaber
- Handrührgerät/Mixer
- Holzlöffel
- Messbecher oder Waage
- Backpapier

1. Jetzt geht es los! Hände extra gründlich waschen, Haare zusammenbinden und Schürze an, falls du eine hast. Nimm die Bleche aus dem Ofen, stelle sie zur Seite. Wir brauchen sie erst später. Heize den Backofen vor: 200 Grad; Umluft 180 Grad

2. Schäle mit dem Kartoffelschäler die Äpfel. Entferne nun mit dem Messer das Kerngehäuse und schneide den Apfel in kleine Stücke.

3. Gib den Quark in eine Rührschüssel. Füge nun das Öl, den Zucker und den Vanillezucker hinzu und verrühre alles mit dem Rührgerät. Das geht sehr schnell.

4. Nimm nun die 2. Rührschüssel. Hier schüttest du das Mehl hinein. Außerdem kommt noch das Backpulver in die Schüssel. Verrühre alles mit dem Schneebesens.

5. Jetzt fügen du die bereits fertige Quark-Öl-Mischung aus der 1. Rührschüssel in diese 2. Schüssel hinzu. Anschließend verrührst du alles. Du kannst den Teigschaber oder das Rührgerät nehmen. Der Teig hat eine etwas festere Konsistenz.
6. Dann kommen die Apfelstücke in den Teig. Sie werden mit dem Holzlöffel gut untergemischt!
7. Lege Backpapier auf die Bleche.
8. Als Nächstes formst du mit deinen Händen aus dem Teig Bällchen. Sie sollten etwas größer als ein Tennisball sein. Aus dieser Menge Teig bekommst du ca. 20 Apfelballen. Sie sollten alle ungefähr die gleiche Größe haben.
9. Lege die Apfelballen mit Abstand zueinander auf die Backbleche.
10. Zum Schluss schiebst du die Bleche in den vorgeheizten Ofen. Lass dir von einem Erwachsenen helfen!
11. Die Apfelballen sollten für ca. 25 min. backen.
12. In der Zwischenzeit könnt ihr in einem tiefen Teller die Zucker-Zimt Mischung herstellen.
13. Nach 25 min. sind die Apfelballen leicht bräunlich und fertig gebacken. Sie können aus dem Ofen genommen werden (Topflappen/Ofenhandschuhe benutzen). Lass dir von einem Erwachsenen helfen.
14. Lass die Apfelballen etwas auskühlen. Schließlich kannst du sie in der Zucker-Zimt Mischung wälzen oder sie damit bestreuen.
15. Während die Apfelballen weiter auskühlen, kannst du mit dem Abwaschen und Aufräumen beginnen.
16. Und jetzt???? Ist doch klar, nun heißt es genießen! Guten Appetit!

Wenn du das Rezept zu Hause nachbacken möchtest, kannst du auch Puderzucker anstatt Zucker-Zimt zum Bestreuen nehmen und z.B. Mandeln oder Rosinen in den Teig geben.