



Apfeltaler vom Blech ...ratz fatz zu machen und so lecker...

Rezept für ca. 12 Apfeltaler

Backofen vorheizen 180° C Umluft

- 300 g Dinkelmehl Type 630
 - 4 säuerliche Äpfel
 - 220 g Magerquark
 - 100 ml Rapsöl
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 50 g brauner Rohrzucker
 - 50 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 TL Zimtpulver
 - Zucker und Zimt Mischung zum bestreuen der fertig gebackenen Apfeltaler
1. Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfelchen schneiden
 2. Alle Zutaten bis auf die Äpfel gut verrühren, entweder mit dem Schneebesen oder mit dem Mixer
 3. Die Apfelwürfel dazu geben und unterrühren
 4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Esslöffel ca. 12 Teigtaler auf das Blech setzen
 5. Das Blech auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und 20 bis 25 Min. hellbraun backen
 6. Auf einem Kuchenrost etwas auskühlen lassen und mit der Zucker-Zimt Mischung bestreuen

Mehr Rezeptideen bei www.mjpics.de