

APFEL QUARK TEILCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #146



- ANZEIGE -

Diese süßen kleinen Teilchen sind schnell und einfach zubereitet und passen mit auf den Plätzchenteller oder auch das Party Buffet zu Silvester. Durch den Quark und die Äpfel sind sie wunderbar locker und saftig und bekommen durch die Mandeln etwas Biss. In Zimt Zucker gewälzt schmecken sie noch warm oder auch kalt richtig lecker und fruchtig.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor und belege zwei Lochbleche mit Dauerbackfolie.

TEIG

Verrühre den Quark mit dem Sonnenblumenöl und Vanilleextrakt. Vermische den Zucker mit dem Mehl, Backpulver und Salz in einer zweiten Schüssel. Gib die flüssigen Zutaten dazu und verrühre alles miteinander. Rühre das Ei mit dem Zitronenabrieb kurz ein. Entferne die Kerngehäuse der Äpfel und schneide sie in grobe, etwa 2-3 cm große Stücke. Presse den Zitronensaft dazu und verrühre ihn mit den Apfelwürfeln. Hebe die Äpfel gemeinsam mit den Mandelstiften unter den Teig.



Die Apfelstücke lasse ich absichtlich so groß, so bleiben sie beim Backen schön saftig.

Lege 50-100 g Rosinen oder Cranberries in Rum oder Apfelsaft ein und hebe sie mit den Äpfeln unter den Teig.

APFEL QUARK TEILCHEN:

- 250 g** Quark
- 100 g** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Zucker
- 300 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 450 g** Äpfel
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 50 g** Mandeln (gestiftet)

ZUM WÄLZEN:

- 100 g** Zucker
- 2 TL** Zimt

APFEL QUARK TEILCHEN BACKEN

Setze den Teig mit einem Portionierer mit etwas Abstand auf die Bleche. Backe die Apfel Quark Teilchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Heißluft für 20-25 Minuten goldbraun.

APFEL QUARK TEILCHEN FERTIGSTELLEN

Mische den Zucker mit dem Zimt und wälze die noch heißen Teilchen in der Mischung. Du kannst sie direkt noch warm servieren oder erst abkühlen lassen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Damit der Zucker etwas karamellisiert kannst du die Bleche nochmal für 30-60 Sekunden bei Grillfunktion in den Ofen geben oder die Teilchen kurz mit einem Flambierbrenner erhitzen.