Apfel – Mandel Bällchen ?

Ja, ich liebe Kleingebäck ? und diese Apfel – Mandel Bällchen gehören definitiv dazu ? denn sie sind sowohl zum Frühstück geeignet als auch für zwischendurch. Die Apfel – Mandel Bällchen sind wirklich sehr schnell gemacht und auch eine etwas leichtere Alternative zu den Apfelkrapfen, die ja frittiert werden.

Das Rezept habe ich vor sehr langer Zeit mal von einer lieben Kollegin bekommen, denn sie hat diese wunderbaren Apfelbällchen immer wieder mal zur Arbeit mitgebracht ?

Als ich vor einiger Zeit meine ganze Rezeptesammlung durchstöbert habe, ist mir dieses wieder in die Hände gefallen. Warscheinlich wäre es sonst in der Versenkung verschwunden ?

Wenn ich mich dazu entschließe, eines meiner Rezepte zu veröffentlichen, dann recherchiere ich natürlich auch immer andere ähnliche Rezepte durch, und leider gibt es da natürlich auch sehr viele Ähnlichkeiten ? aber hey, wer will von sich behaupten: ich war der Erste, der es erfunden hat " ? dann würde es warscheinlich auch nicht die Vielfalt der wunderbaren Rezeptideen auf der ganzen Welt geben ?

Diese kleinen Apfel – Mandel Bällchen gehören jedenfalls seit einiger Zeit wieder zu meinen kleinen Lieblingen, und schmecken am besten wenn sie frisch aus dem Ofen kommen.

Neugierig geworden ? dann kommt hier das Rezept :

Zutaten – ca 18 Bällchen

200 g Magerquark

100 ml Raps oder Sonnenblumenöl

90 g Zucker

1 Vanillezucker

Geriebene Vanille

Saft einer Zitrone

3 Äpfel

300 g Mehl

2 Tl Backpulver

50 g Mandeln – gehackt oder Blätter

Zucker – Zimt zum wälzen



Zubereitung

– Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen

– Äpfel in große Stücke schneiden und mit dem Saft der Zitrone mischen

– Magerquark mit dem Zucker und Öl verquirlen und ein bischen Vanille aus der Mühle rein reiben

– Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten

– nun die Apfel Zitronen Mischung unterkneten und zum Schluss die Mandeln hinzufügen

– reibt eure Hände mit ein wenig Öl ein und formt kleine Bällchen, nicht wundern, der Teig ist feucht

– diese verteilt ihr nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech

– im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen

– aus dem Ofen nehmen und noch heiß bei Bedarf in der Zucker Zimt Mischung wälzen

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤



