

Apfelbällchen mit Vanilleeis!

(für 6-8 Personen)

Zutaten

1 Vanilleschote
400g Magerquark
200ml Rapsöl
220g Zucker

600g Weizenmehl
20g Packpulver

6 mittelgroße Äpfel

Zucker
Zimt

Vanille-Eis
(Sprüh-)Sahne

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das **Mark** aus den Hälften kratzen und in eine Schüssel geben.

Quark, Zucker und **Öl** dazugeben und alles gut mischen und verrühren.

Weizenmehl und **Backpulver** dazugeben und unterkneten (am Besten mit der Hand!)

Äpfel Schälen, entkernen und grob würfeln (wer es kernig mag, läßt die Schale dran und wäscht sie nur gut).

Apfelstücke unter den Teig mischen.

Backofen auf 180Grad Umluft oder 200 Grad Unter- Oberhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier belegen und darauf den Teig in 12-18 größeren Bällchen portionieren ! nicht zu eng setzen, da die Ballen noch aufgehen!

Im Backofen 35-30 Minuten backen, bis sie eine gute Farbe haben.

Derweil Zucker und Zimt mischen um die Ballen später damit zu bestreuen.

Wer mag, kann die fertigen Ballen dann mit Vanilleeis und Schlagsahne servieren oder einfach so mit Zimt-Zucker genießen!