

Apfel-Taler

Zutaten:

❖ Teig:

- 3 - 4 kleine Äpfel
- 200 g Quark (es ist egal ob Magerquark oder normal)
- 100 ml Öl
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Ca. $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver



Zubereitung:

- ❖ Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- ❖ Quark, Zucker, Vanillezucker und Öl mit einem Löffel verrühren.
- ❖ Mehl und Backpulver dazugeben und erst mit dem Löffel und später mit den Händen oder dem Mixer (Knethaken) zu einem schönen Teig kneten.
- ❖ Schaltet jetzt am besten den Backofen an. 200 °C Ober-/Unterhitze (Lasst euch hier von einem Erwachsenen helfen!).
- ❖ Jetzt dürfen die Apfelstücke zu dem Teig und schön verknetet werden.
- ❖ Formt aus dem Teig 7-8 Bällchen und legt sie auf ein Backblech mit Backpapier und drückt sie etwas flach. Ihr könnt auch gerne mehrere kleine Bällchen formen.
- ❖ Nun darf das Blech in den Backofen und etwa 20 Minuten backen.
- ❖ Ihr könnt die Taler nach dem Backen mit Puderzucker oder Zimt bestreuen.



Lasst es euch schmecken! Wollt ihr noch mehr Rezepte zum Backen oder auch mal eines zum Kochen? Schreibt und gerne:

Email: kinderbereich@altefeuerwachekoeln.de

WhatsApp: 01573 5303986

Wir freuen uns immer von euch zu hören!