

Apfel-Quark-Puffer

«Öpfuchüechli» der andere Art



Ein herrliches Dessert oder auch als Nacht an kalten Wintertagen
Hergestellt mit unserem Weissmehl



Zutaten (für 1 Blech mit 12 Stk.):

4	Äpfel
300 g	Rytz Weissmehl
100 g	Zucker
200 g	Quark
100 ml	Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
1 Pck	Backpulver
1 Pck	Vanillezucker
etwas	Zimtzucker zum Wenden

Teig: Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und beiseitelegen. Alle weiteren Zutaten bis und mit Vanillezucker zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschliessend die Apfelwürfel in den Teig einarbeiten.

Formen: Aus dem Teig knapp Tennisball-grosse Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Kugeln leicht flachdrücken.

Backen: Die Puffer für ca. 30 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen direkt im Zimtzucker wenden und am besten noch warm geniessen.

Tipp:

Die Apfel-Quark-Puffer zusammen mit Vanillesauce servieren.

Mhh... schmeckt wie «Öpfuchüechli» - statt aus der Fritteuse kommen diese hier aus dem Ofen. 😊

