

Apfel-Quark-Brötchen aus dem Backofen



Ofenfrisch ein echter Genuss!

Zubereitungszeit: 12 min

Wartezeit:

Backzeit: 18 min

ZUTATEN

300 g Mehl
1 P. Backpulver
70 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
6 EL Öl
150 g Magerquark

FÜLLUNG

250 g säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker

AUSSERDEM

2 EL Butter, geschmolzen
80 g Zucker
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
4. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Direkt mit Zitronensaft und Zucker mischen.
5. Den Teig auf einer sauberen Arbeitsfläche ausrollen und insgesamt 10 Kreise von ca. 8 cm Durchmesser (z.B. mit einem Glas oder Dessertring) ausstechen.
6. Je 1 Löffel der Apfelfüllung mittig auf die Teigkreise geben und mit den Händen verschließen. Zu Kugeln formen mit dem Teigschluss nach unten auf das Backblech setzen.
7. Backzeit: 18-20 Minuten im unteren Ofendrittel.
8. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen.
9. Zucker und Zimt gründlich in einer kleinen Schale mischen.
10. Die heißen, goldbraunen Brötchen nach direkt dem Backen mit der geschmolzenen Butter einstreichen und im Zimtzucker wälzen.