



# Blitz-Apple-Ballen

auf dem Zauberstein plus

## Das brauchst du dafür:

- 2 mittelgroße Äpfel
- 200 g Magerquark
- 100 ml Omas Butteröl
- 110 g Zucker
- 1 TL Black and White  
Vanillezucker
- 300 g Dinkelmehl ( Typ 630)
- 10 g Backpulver
- Süße Verführung aus der Mühle

## So wird's gemacht:

- Backofen auf **180 °C Ober- /Unterhitze** vorheizen.
- Äpfel schälen, entkernen und in grobe ( wichtig, dann werden sie schön saftig !) Stücke schneiden.
- Alle feuchten Zutaten mit Zucker und Black and White in der großen Nixe verrühren.
- Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und mit der Hand unter die Quark – Öl Masse kneten.
- Die Apfelstücke unterarbeiten,
- Nun aus den klebrigen Teig 6 – 9 Ballen formen und diese mit Abstand auf die Stoneware legen ( vorher fetten wenn noch keine Patina )
- Für ca. 25 Min. backen und noch heiß mit der süßen Verführung aus der Mühle zuckern.