

# Apfeltaler



## Zutaten (Für ca. 9 Taler)

3 mittlere Äpfel  
Rosinen  
200 g Quark 20 %  
100 ml Öl  
100 g Zucker (50 g braunen und 50 g weißen)  
1 Päckchen Vanillezucker  
300 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
Zimt-Zucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in nicht zu dicke Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, eine Handvoll Rosinen dazu und über alles etwas braunen Zucker streuen.

In eine Schüssel das gesiebte Mehl geben und mit dem Backpulver mischen, dazu den Zucker mit dem Vanillezucker, in die Mitte den Quark und darüber das Öl. Alles mit den Knethaken gut verrühren und dann erst die Apfelwürfel mit den Rosinen einarbeiten.

Auf ein Blech Backpapier legen und mit einem großen Löffel den Teig verteilen - 3 Reihen à 3 Taler. Diese etwas auseinanderdrücken.

15 Minuten bei 200 Grad und noch ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Taler mit dem Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen und noch heiß mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

