

Apfelbrötchen

Diese kleinen Brötchen eignen sich perfekt als leckeren Pausen-Snack und passen auch gut zu einer Tasse Kaffee einfach so zwischendurch. Der Teig wird mit Quark zubereitet und die etwas größeren Apfelstücke machen es schön saftig. Viel mehr gibts dazu auch eigentlich gar nicht zu sagen, deshalb hier das unkomplizierte Rezept.



Zutaten (ca. 15 Stück):

- **2 große oder 3 kleine Äpfel**
- **100 g weiche Butter**
- **80 g Zucker**
- **1 Ei**
- **250 g Quark**
- **50 ml Milch**
- **320 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**

- **40 g braunen Zucker**
 - **1 TL Zimt**
-

Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Butter mit Zucker schaumig rühren, Ei und Quark kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Milch nur kurz mit den Knethaken unterkneten. Zum Schluss die Apfelstücke zugeben und auch nur grob einkneten.



Braunen Zucker mit Zimt in einem tiefen Teller oder einer Schüssel mischen. Mit zwei Esslöffeln Teigportionen abnehmen, im Zimt-Zucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Der Teig ist klebrig, deswegen am Besten mit den Löffeln arbeiten. Die Form ist nicht so wichtig, es sollten nur ungefähr gleich große Portionen werden.



Nun im heißen Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Ein ähnliches Rezept mit Schokolade und Bananen hab ich bei den Kochmädchen entdeckt, es lohnt sich dort vorbei zu schauen!

