

QUARK- KÜCHLEIN mit Apfel und Blaubeeren glutenfrei

12 Stück | 200 Grad 25 Minuten Ober-Unterhitze

Rezept passt für alle Beeren und Früchte

Zutaten Teig

300 g Mehl universal Mehl glutenfrei
90 g Zucker
250 g Magerquark
90 g Öl neutral
3 Äpfel
100 g Blaubeeren
1 Ei
2 Vanillezucker
¾ P. Backpulver
10 g Mandeln gestiftet

Zutaten zum Bestreuen

40 g Butter
1 TL Zimt
60 g Zucker



Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln und in grobe Stücke schneiden.
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver trocken vermischen.
2. Quark, Ei und Öl auf die trockenen Zutaten geben und mit den Rührhaken des Mixers/Küchenmaschine kurz untermengen.
3. Die Apfelstücke dazugeben und auch kurz vermengen.
4. Zum Schluss die Blaubeeren und die gestifteten Mandeln zum Teig dazugeben und mit einem Löffel unterrühren, nicht mehr mixen.
5. Ein Backpapier auf ein Backblech legen.
6. Mit 2 Esslöffeln Küchlein formen und 12 Stück auf das Backpapier setzen.
7. Das Backblech auf der mittleren Schiene im Backofen für 25 Minuten backen.
8. Kurz vor Ende der Backzeit die Butter schmelzen.
9. Den Zucker mit dem Zimt vermischen.



3. Die Küchlein auf dem Backofen nehmen,
4. sofort mit der zerlassenen Butter bestreichen
5. und gleich anschließend mit den Zimtzucker bestreuen oder wälzen.

TIPP Da die Butter nicht mitgebacken wird, behält sie ihr großartiges Aroma und der Zucker haftet dadurch an den Küchlein.

Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2021