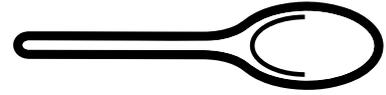


# Schnelle Apfel-Trauben-Ballen

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

250 g Quark  
120 g neutrales Öl  
20 g Vanillezucker, selbst gemacht  
130 g Zucker und etwas zum Wälzen  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
200 g Äpfel, in Würfeln  
150 g Trauben, rot, kernlos  
1 TL Zimt

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Quark, Öl, Vanillezucker und Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sekunden/Stufe 4/ verrühren.

Mehl und Backpulver zugeben, Teig 1 Minute kneten und in eine große Schüssel umfüllen.

Äpfel und Trauben zu dem Teig geben und mit dem Spatel unterheben. Aus dem klebrigen Teig mit angefeuchteten Händen oder 2 Esslöffel 9 Ballen formen, auf das vorbereitete Backblech setzen und 25-30 Minuten backen. In dieser Zeit in einem tiefen Teller 3 EL Zucker mit Zimt mischen.

Die noch warmen Apfel-Trauben-Ballen in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen, auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen und servieren.

**Guten Appetit**