

# OMAS APFELKRAPFEN



## ZUTATEN

200G MEHL  
200G SKYR (ODER MAGERQUARK)  
100G ZUCKERMIX (BRAUNER/WEIßER)  
2 EIER (GR. M)  
100ML SONNENBLUMENÖL  
10G BACKPULVER  
2-3 ÄPFEL

**SO WIRD`S GEMACHT:** Zunächst den Backofen auf ca. **80°C (Ober-/Unterhitze)** vorwärmen. Dann die Eier in einer Küchenmaschine verquirlen und die Zuckermischung hinzugeben. Alles gründlich weiter aufrühren bis die Masse schaumig wird. Nun mischt Ihr das Mehl mit dem Backpulver und gebt dies nach und nach in die Eier-Zuckermasse. Ebenfalls den Skyr/Magerquark sowie das Sonnenblumenöl hinzugeben und alles unterrühren bis ein Teig entsteht. Jetzt nur noch die Äpfel schälen, würfeln und unter den Teig heben.

Mit einem Esslöffel könnt Ihr nun kleine Klekse auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech geben. Dann müssen die Teigkrapfen nur noch für gut **15-20 Minuten** ausgebacken werden und fertig sind Omas Apfelkrapfen.