

---

## Apfel-Zimt-Bällchen

---

für ca. 15 Stück

200g Vollkornmehl  
1 TL Backpulver  
2 kleine oder 1 großes Ei  
250g Magerquark  
65g Zucker  
1 kleine Banane  
1/2 TL Zimt  
1 Apfel



---

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier vorbereiten.

Die Banane zermatschen und den Apfel klein würfeln. Dann die restlichen Zutaten zusammen mit der Banane mit den Knethaken des Handmixers zu einem weichen Teig mixen. Zuletzt noch die Apfelstückchen unterheben.

Mit zwei Esslöffeln Portionen vom Teig abstechen. Ungefähr von der Größe einer kleinen Kugel Eis. Die Bleche einzeln für jeweils ca. 15 Minuten in den Ofen schieben und dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Sollen die Bällchen etwas länger haltbar sein, würde ich empfehlen, den Apfel weg zu lassen. Dann werden die Bällchen aber auch kleiner.