Apfeltaler vom Blech

Die Apfeltaler sind schnell gemacht, schmecken Jung und Alt und lassen sich warm oder kalt genießen. Ein Rezept das man öfter auf den Tisch bringen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für die Taler

300 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Äpfel
200 g	Topfen
100 ml	Öl
80 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker

Optional

Nach Belieben	Karamellbonbons (weiche)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die Apfeltaler vom Blech zuerst die Äpfel waschen, (eventuell schälen) entkernen und in kleine Stücke schneiden.

2. Dann die Karamellbonbons ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

3. Nun den Topfen, das Öl, den Vanillezucker und den Zucker miteinander verrühren.

4. Danach das Mehl und das Backpulver (gesiebt) hinzufügen.

5. Jetzt die Apfel- und die Karamell-Stücke mit den Händen unterkneten. Anmerkung: Die Karamell-Stücke werden beim Backen auf dem Backblech zerlaufen. Wer dies nicht möchte, sollte nur ein paar Karamell-Stücke oben auf die Taler setzen oder auch ganz weglassen.

6. Nun den Ofen auf ca. 180° C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

7. Dann aus dem Teig 9 ca. gleichgroße Taler formen (eventuell ein wenig die Hände befeuchten) und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Danach sollte die Rohlinge im Ofen ca. 25 Minuten backen.

8. Kurz vor Ablauf der Backzeit einen Teller nach Belieben mit Zucker und etwas Zimt herrichten.

9. Dann die noch warmen Taler entweder in dem Zuckergemisch wälzen oder damit bestreuen. Die süße Mehlspeise schmeckt warm aber auch kalt serviert.

Tipp

Wer möchte, kann die Apfeltaler noch zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.