



Quarkwölkchen mit Apfel & Zimt

Ergibt: 6 Stück

Zutaten:

100 g Magerquark

50 g Skyr

1 Ei

¼ TL Vanillearoma

20 g Erythrit (oder mehr, je nach Belieben)

¼ TL Backpulver

50 g Mandelmehl aus blanchierten Mandeln,
teilentölt

1 Eiweiß

2 Äpfel

1 TL Erythrit-Puderzucker

1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 2. Den Quark mit dem Skyr, Ei, Vanillearoma, Erythrit, Backpulver und Mandelmehl gut verrühren.
 3. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
 4. Mit einem Löffel 6 Fladen auf das Backblech streichen.
 5. Die Äpfel waschen, trocken tupfen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Diese auf den Quarkwölkchen verteilen.
 6. Das Blech in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen.
 7. In der Zwischenzeit den Erythrit-Puderzucker mit dem Zimt vermischen. Diesen auf die Quarkwölkchen streuen, wenn sie etwas abgekühlt sind.
- 