

Genießen

Rezept von Stefanie Biedermann aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 29.01.2026

Gefüllte Quarkküchle auf Apfelmus

Für 12 Stück

Zutaten:

Für das Apfelmus:

1 kg Äpfel
1/2 Vanilleschote
1-2 EL Zitronensaft
35 g brauner Zucker

Für die Quarkküchle:

150 g Dinkelmehl (Type 630) (je nach Fettgehalt des Quarks, 30 g mehr oder weniger Mehl)
0,5 TL Backpulver, gestrichen
etwas Salz
400 g Magerquark
2 Eier (Größe M)
3 EL Agavendicksaft
1 kleine Banane (oder alternativ 12 gestrichene TL Mandelmus)

Außerdem:

Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. **Für das Apfelmus** die Äpfel abbrausen, trocknen und vierteln.
2. Die Apfelviertel, entkernen und in kleine Stücke schneiden und in einen mittelgroßen Topf geben.
3. Apfelstückchen sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.
4. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark aus der Schote kratzen.
5. Das Vanillemark, die ausgekrazte Schote und den Zucker zu den Apfelstückchen geben und mit einem Rührlöffel untermischen.
6. Die Apfelstückchen zugedeckt bei starker Hitze aufkochen und bei milder Hitze 20-25 Minuten weichkochen.
7. Die Vanilleschote entfernen und die Äpfel mit einem Pürierstab fein pürieren. Das Apfelmus beiseitestellen.
8. **Für die Quarkküchle** das Mehl, das Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
9. Den Quark, die Eier und den Agavendicksaft in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen sorgfältig verrühren.
10. Die Mehlmischung mit einem Silikonschaber in 2 Portionen unter die Quarkmischung heben und kurz zu einem glatten Teig verrühren.
11. Die Banane schälen und quer in 12 Scheiben schneiden.
12. Den Quarteig mit dem Schaber in 12 Portionen teilen und von Hand zu Kugeln formen.
13. Die Teigkugeln nacheinander flach drücken und jeweils 1 Bananenscheibe darauflegen. Den Teig darüber zusammenschlagen, wieder zu einer Kugel formen und zu Küchlein flach drücken.
- Stefanies Tipp:** Sie können die Quarkküchlein alternativ jeweils mit einem gestrichenen TL Mandelmus füllen. Oder auch beides (Bananenscheibe und Mandelmus) verwenden.
14. Öl oder Schmalz in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Das Fett hat die richtige Temperatur, wenn an einem ins heiße Fett getauchten Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen.
15. Die Küchlein portionsweise im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.
16. Die Küchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmstellen, bis alle Küchlein gebacken sind.
17. Die Küchlein mit Puderzucker bestreuen und mit dem Apfelmus servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-gefuellte-quarkkuechle-auf-apfelmus-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.