

## Whities mit Limettenglasur

### Description

(für 16 Stück/6,5/1,5 P.)

#### Zutaten:

200 g Mehl

4 TL Backpulver

100 g Quark / **Magerquark**

1 EL Milch

4 EL Äpfel / **2 EL**

60 g brauner Zucker

1 P. Vanillezucker

50 g Puderzucker

2 TL Limettensaft

Limettenzesten zum Garnieren

default watermark

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein ca. 30 x 20 cm großes Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Den Quark mit Milch, Äpfel und Zucker cremig rühren. Mehlmischung nach und nach unterrühren.
3. Den Teig auf das Blech streichen und im Backofen ca. 15 min. backen. Noch heiß in 16 Stücke schneiden.
4. Den Puderzucker mit dem Limettensaft glatt rühren, die Whities damit bestreichen, mit Limettenzesten garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 min.

Pro Stück ca.: 355 kcal/1491 kJ, 8 g E, 6 g F, 66 g KH

### Category

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juni 15, 2017

**Author**

jeanny

*default watermark*