



Apfelknödel

Zutaten (für 4 Portionen)

750 g Äpfel geputzt

160 g griffiges Mehl

Etw. Zitronensaft

60 g Zucker

Zimt

1 Prise Salz

2 Eier

Für die Brösel:

Butter Semmelbrösel, Zucker, Zimt, evtl. geriebene Nüsse



Zubereitung:

Geschälte Äpfel kleinwürfelig schneiden, mit Zucker und Zimt und Zitronensaft ca. 1 Stunde marinieren.

Mehl, versprudelt Ei und Salz untermischen.

Mit nassen Händen die Knödelmasse zu Knödel formen.

Über Dunst oder im Dampfgarer für ca. 15-20 Minuten garen lassen.

Inzwischen Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker, sowie Brösel zugeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Nach Belieben mit einer Prise Zimt und geriebenen Nüssen verfeinern.

Fertige Apfelknödel herausheben, etwas abtropfen lassen und behutsam in den Bröseln wälzen.