



Apfelknödel

Zutaten für 4 Personen:

Für die Knödel:

500 g Äpfel
1 Schuss Zitronensaft
100 g Knödelbrot
100 ml Milch
150 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Ei
½ TL Zimt

Für die Brösel:

Semmelbrösel
Butter
Staubzucker

Für das Apfelragout:

2 Äpfel
1 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Speisestärke

Die Äpfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt.

Das Knödelbrot wird mit der Milch gemischt. Nun werden die Äpfel, Knödelbrot, Mehl, Zucker, das Ei und der Zimt zu einem Teig verknetet.

Etwa 15 Minuten zum Rasten zur Seite stellen. Nun Knödel formen. Dazu werden die Hände mit kaltem Wasser angefeuchtet, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Dann in leicht siedenden Salzwasser etwa 12 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit werden etwa 3 Esslöffel Butter in einer Pfanne geschmolzen und mit Semmelbrösel und Staubzucker gemischt, sodass Brösel entstehen und leicht angebräunt.

Für das Apfelragout werden die Äpfel geschält und klein gewürfelt. Gemeinsam mit einem Esslöffel Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft in einem Topf 2-3 Minuten bissfest andünsten. Die Speisestärke unterrühren und noch kurz aufköcheln lassen.

Die fertigen Knödel in dieser Mischung wälzen.

Tipp: Falls die Äpfel sehr saftig sind und der Teig dadurch weich erscheint, einfach ein paar Esslöffel Semmelbrösel in den Teig hinzufügen.

