

Apfelspätzle

Zutaten für 4 Personen:

700 g Äpfel, gewürfelt

1 EL Zitronensaft

25 g Butter

1 EL Zucker

1 TL Zimt

Spätzle:

300 g Weizenmehl

1 Ei

250 g Milch

1 EL Staubzucker

Die Äpfel werden, wenn gewünscht geschält. Dann schneidet man sie in kleine Würfel und marinieren sie in etwas Zitronensaft.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und den Zucker hinzufügen. Sobald dieser beginnt Farbe anzunehmen, kommen die Apfelstücke in die Pfanne. Mit Zimt bestreuen, gut durchrühren und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze etwa 10 Minuten bissfest dünsten.

Das Mehl wird gemeinsam mit dem Ei, der Milch und dem Staubzucker mit dem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig geschlagen. Der Teig soll klumpenfrei und glatt sein.

Einen großen Topf mit Wasser erhitzen, etwas Salz hinzufügen und sobald das Wasser zu wallen anfängt, die Hitze etwas runterdrehen und den Teig durch ein Spätzlesieb in das Wasser streichen.

Etwa 3-4 Minuten leicht kochen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen.

Die Spätzle abseihen und mit den Äpfeln vermengen. Sofort servieren.



