

Apfelknödel

ZUBEREITUNG

Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß reiben. Mit Ei, einer Prise Salz, Grieß, Mehl, zerlassener Butter, Zimt und abgeriebener Zitronenschale rasch zu einem Teig kneten.

Die Äpfel schälen, entkernen, würfelig schneiden (und evtl. kurz aufkochen). Danach in eine Schüssel geben und mit 2 EL Zucker vermischen.

Aus dem Teig Kreise formen, jeweils 1 EL der gewürfelten Äpfel in die Mitte des Kreises setzen und vorsichtig Knödel formen. Die Knödel mit der Äpfelfüllung ca. 15 min. in Salzwasser (oder im Dampfgarer) kochen.

Die Nüsse (evtl. in etwas Butter) ein wenig rösten und dann die gut abgetropften Apfelknödel darin wälzen und nach Bedarf noch mit Zucker bestreuen.

Dazu passt Beerensoße zum Beispiel sehr gut. :)



ZUTATEN

500 g mehlig-e Erdäpfel

1 Stk. Ei

1 Prise Salz

100 g Grieß

100 g griffiges Mehl

2 EL Butter (zerlassen)

1 Prise Zimt

1 TL abgeriebene
Zitronenschale

300 g Äpfel

4 EL Staubzucker

200 g Nüsse (oder
Mandeln)