



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Äpfel
- 1 Stk. Zitrone
- 100 g Mehl
- 2 Stk. Eier
- 1 EL Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 40 g Zucker
- 30 g geriebene Nüsse

Mein persönlicher Tipp

Zimtmohn zum Wälzen, der Knödel erlaubt eine Abwechslung.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Apfelknödel mit Nussbröseln



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

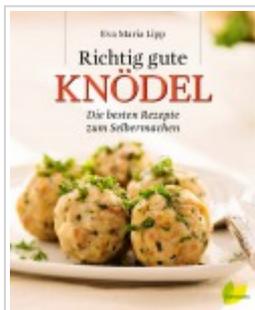
Zubereitung

- o Die Äpfel schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- o Mehl, Salz und Eier zugeben, durchmischen und eine halbe Stunde rasten lassen.
- o Im kochenden Wasser bemehlte Knödel einkochen, ca 10 Minuten ziehen lassen.
- o Butter schmelzen und Brösel mit Zucker und Nüssen goldbraun anrösten, anschließend über die Knödel geben.

Schmeckt hervorragend mit Apfelmus.



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Richtig gute KNÖDEL*

