



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten:

3 Stk. Eier  
300 g Weizenmehl  
250 ml Milch  
1 Prise Salz  
500 g Äpfel  
40 g Butter  
60 g Zucker  
0,5 TL Zimt, gemahlen

#### Mein persönlicher Tipp

Diese Nockerl können ohne Apfelmus auch zu Eiernockerln zubereitet werden, indem dies in Butter kurz geröstet und mit versprudeltem Ei fertig gegart werden.:

#### Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

#### Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Privatrezept*

## Apfelnockerl

### Zubereitung

- Das Mehl mit Milch, Eiern und Salz gut verrühren und 15 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleinere Würfel schneiden.
- Butter in eine Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel darin langsam weimdünsten.
- Danach mit Zimt und Zucker abschmecken.
- Für die Nockerl den Teig in ein Nockerlsieb geben und in das leicht wallende Salzwasser einkochen.
- Schwimmen die Nockerl an der Oberfläche, sind die durchgegart.
- Nockerl abgießen und unter die gedünsteten Äpfel rühren.
- Mit Zimtzucker bestreut servieren.