

**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

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 weichdünsten.
- 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.

Mein persönlicher Tipp

Diese Nockerl können ohne Apfelmus auch zu Eiernockern 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*