



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

Apfelnockerl



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Privatrezept*



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

