Apfelknödel aus Schlesien

ZUTATEN

500 g Äpfel (säuerlich)

300 g Mehl

1 Ei

20 g Butter

1/8 l Milch

Salz, 1 Messerspitze Backpulver

2 EL Butter zum Bräunen

Zucker und Zimt zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann grob würfeln oder raspeln.

Aus Mehl, Ei und der zerlassenen Butter, dem Backpulver, etwas Salz, den Äpfeln und der Milch einen Teig zubereiten.

Mit nassen Händen Knödel formen und diese in einem großen Topf mit siedendem Salzwasser 15 min ziehen, aber nicht kochen lassen.

Die Knödel mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen, mit gebräunter Butter begießen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

TIPP

Das Gericht kann auch salzig mit 100 g knusprig ausgebratenen Speckwürfeln statt der Äpfel, ohne die süßen Zutaten, gemacht werden.

© 5-Apfelknoedel.docx