Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Apfelknödel – gebacken mit Vanillesoße

Zutaten:
Für ca. 12-14 Stk:
300 g Äpfel, Zitronensaft, 1 Pkg. Vanillezucker, 2-3 EL Zucker, 1 Prise Zimt,
1 Prise Nelkenpulver, 1 EL Butter, 70 g würfelig geschnittene Semmel (oder Brioche würfelig geschnitten, 50 g geriebene Nüsse, 1 Ei, 1-2 EL Semmelbrösel;
Butterschmalz zum Backen
Für die Vanillesoße:
300 ml Milch mit 30 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke einmal aufkochen. 1 EL Vanillepuddingpulver mit 1 Dotter verrühren, in die Milch einrühren, ca. 1 Minute aufkochen und dabei ständig umrühren.

Zubereitung:
Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in kleine Würfel schneiden.
Butter in einer Pfanne zerlassen, die Apfelwürfel zugeben, ca. 5 Minuten dünsten und vom Herd nehmen.
Semmelwürfel, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Nelken zu den Apfelwürfel geben, gut durchmischen und auskühlen lassen. Nüsse und das Ei dazugeben, gut vermischen, Semmelbrösel dazugeben und zugedeckt etwas ziehen lassen.
Butterschmalz erhitzen, mit nassen Händen kleine Knödel formen und diese schwimmend ca. 5-6 Minuten schwimmend ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Die Apfelknödel noch warm mit Vanillesoße servieren.

Tipp: Die Vanillesoße mit einem kleinen Stamperl Eierlikör verfeinern!
1 EL Rosinen in 2 EL Rum einweichen und ca. 15 Min. ziehen lassen – passt sehr gut in diese Knödelmasse!

Schärdinger

Trachten Wichtlstube