

Frisch gekocht
Donnerstag, 5. Jänner 2017



Rezept von Alexander Fankhauser

Süßes Couscous-Bällchen

30 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

150 g Couscous, 150 ml Milch, 150 ml Obers, 1 EL Vanillezucker, 4 Eidotter, 120 g Frischkäse; 180 g geriebene Mandeln, 80 g brauner Zucker. Für die Sauce: 2 Äpfel in Würfel geschnitten, 1 Apfel in Spalten geschnitten, 200 ml Apfelsaft, 1 Zimtstange, 2 EL Gelierzucker, 2 EL Creme fraiche

Zubereitung

Couscous in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. In ein feines Sieb gießen und 15 Minuten quellen lassen, dabei mit einer Gabel immer wieder durchrühren.

Milch, Obers und Vanillezucker mit einer Prise Salz aufkochen. Couscous einrühren und dicklich einkochen lassen. Vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Dotter und Frischkäse einrühren. Die Masse etwas rasten lassen und danach zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und 10 Minuten ziehen lassen.

Apfelsaft mit dem Gelierzucker aufkochen und einkochen lassen. Die Zimtstange und die Apfelwürfel zugeben und einige Minuten ziehen lassen. Apfelspalten zugeben und mit Creme fraiche binden.

Die geriebenen Mandeln mit dem braunen Zucker vermischen und die fertigen Knödel darin wälzen. Auf der Apfelsauce anrichten und mit frischer Minze garnieren.