

Foto: ORF



Gebackene Apfelknödel mit Weinchadeau

Zutaten (12 Knödel):

Knödel
400g Äpfel
3 Semmeln
100g Weizenmehl, Type 480
½ TL Salz
2 TL Zimt
2 Eier (Größe M)
1 kg Butterschmalz oder Frittierfett zum Herausbacken
Zimtzucker oder geriebene Schokolade zum Wälzen

Weinchadeau
2 Dotter
2 EL Zucker
125ml Weißwein

Zubereitung:

Zubereitung Knödel

Äpfel schälen, entkernen und in Würfel mit 5mm Kantenlänge schneiden
Die Semmeln in Würfel mit 1 cm Kantenlänge schneiden.
Die Äpfel und die Semmeln mit Mehl, Salz, Zimt und Eiern mischen.
Die Masse 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
Fett in einer tiefen Pfanne auf ca. 170 Grad erhitzen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Knödel formen und im Fett schwimmend goldgelb herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In Zimtzucker oder geriebener Schokolade wälzen und warm servieren

Zubereitung Weinchadeau

Die Dotter, den Zucker und den Weißwein in einem Schneekessel über Dampf unter ständigem Rühren schaumig schlagen.

Statt dem Weißwein kann auch Apfelsaft verwendet werden. Auch Vanillesauce oder Apfelmus passen zu den Knödeln.