



Apfelknödel auf Mostschaum

Zutaten:

Für die Knödel:

600 g feste, säuerliche Äpfel (Topaz, Elstar)
Prise Salz
40 g Staubzucker
160 g glattes Mehl
1 Ei
Saft von ½ Zitrone
30 g Butter
60 g Semmelbrösel
2 EL Kristallzucker
Staubzucker zum Bestreuen

Für den Mostschaum:

2 Dotter
1 EL Zucker
1/8 l Most

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft vermengen. Ei mit Zucker und Salz versprudeln und gleichzeitig mit Mehl zu den Äpfeln geben, alles gut vermengen und

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

zu einer mittelfesten Masse verarbeiten. Die Masse bei Zimmertemperatur 20 Minuten rasten lassen.

Aus der Apfelmasse kleine Knödel formen, in kochendem, leicht gesalzenen Wasser ziehen lassen. Semmelbrösel mit Kristallzucker vermengen und in heißer Butter goldbraun rösten. Apfelknödel gut abtropfen lassen und in Semmelbröseln wälzen.

Für den Mostschaum Dotter, Zucker und Most in einem Kessel über heißem Wasserbad schaumig schlagen. Die Knödel vor dem Servieren mit Staubzucker und Zimt bestreuen und auf den Mostschaum setzen.