

Flüsse der Genüsse

Apfelnockerl mit Zimtobers

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten

4 säuerliche Äpfel geschält und gestiftelt, 2 Eier, Prise Salz, Zucker nach Belieben, Zimt, etwas Mehl, etwas Grieß, etwas Zitronensaft, 2 EL Öl, 20g Butter

Zimtobers (Schlagsahne mit Zimt):

1/8 l Schlagobers (Sahne), etwas Zucker, etwas Zimt

Zubereitung

Die gestiftelten Äpfel in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Äpfel mit 2 ganzen Eiern, eine Prise Salz, etwas Zucker und Zimt gut vermischen.

Dann etwas Mehl und ganz wenig Grieß zugeben, gerade soviel, dass die Masse nicht mehr flüssig ist.

In einer Pfanne Öl und Butter gemischt erhitzen, mit einem Löffel Nocken formen und diese auf beiden Seiten mittelbraun anbraten.

Obers schlagen, mit Zimt und Zucker vermischen, Apfelnockerl damit garnieren.

VARIATION

Backrohr vorheizen (ca. 180° C). Die angebratenen Nocken in eine Form schichten, ca. 1/8 l Obers (Sahne) darüber gießen und etwa 10 Minuten im Rohr lassen, bis das Obers stockt.

TIPPS von Angela Ahrer:

„Die Apfelnockerl können auch in eine heiße Pfanne, in der das Fett schon erhitzt wurde, gegeben werden und bei 180° C etwa 25 min im Rohr gebraten werden (dazwischen einmal umdrehen). Wenn Sie die Nockerl aus dem Rohr nehmen, übergießen Sie sie mit Schlagobers. Und dann: Zuckern, servieren, genießen.“