

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Apfelknödel mit Zimt-Sabayon

Zutaten

(4 Personen)

Für die Knödel

- 200 g Knödelbrot
- 60 g Butter
- 600 g Äpfel
- 4 Eier
- 1/16 L Rum (alternativ Apfelsaft)
- 1 TL Zimt
- 100 g Zucker
- Zitronenabrieb
- Fett zum Backen
- Staubzucker zum Bestäuben
- Flammenblumen (Phlox) zum Garnieren

Quelle: ORF extra

Für das Zimt-Sabayon

- 1/8 L Weißwein
- 2 TL Zucker
- 2 Eigelb
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Apfelknödel:

Knödelbrot in 10 g Butter goldbraun rösten und abtropfen lassen. Äpfel klein würfelig schneiden.

Alle Zutaten zugeben, gut verkneten, rasten lassen und zu Kugeln von der Größe eines Tischtennisballes formen. Dann in ausreichend Fett herausbacken.

Zimt-Sabayon:

Alle Zutaten über einem Wasserbad in einer zusätzlichen Schüssel aufschlagen und verrühren. Nicht zu heiß werden lassen, da sich das Eigelb sonst verfestigt. Anschließend warm in einem tiefen Teller anrichten, die Knödel darauf platzieren, mit Staubzucker verfeinern und mit etwas liebevoll platzierten Flammenblumenblüten vollenden.