

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Apfelnussknödel mit weißer Schokosauce

**Koch: David Walter**

### Zutaten

(für 4 Personen)

#### Für die Apfelnussknödel

- 2 Äpfel
- Saft einer ½ Zitrone
- 120 g gehackte weiße Schokolade
- 3 Stk. Tramezzini
- 1 EL gehackte Haselnüsse
- 5 EL Zimt-Zucker-Mischung (1 TL Zimt & 4 EL Kristallzucker)
- 3 verquirlte Eier zum Panieren
- griffiges Mehl zum Panieren
- Semmelbrösel zum Panieren
- Rapsöl zum Frittieren

#### Für die weiße Schokosauce

- 40 g Butter
- 100 g weiße Schokolade
- 1 EL Kristallzucker
- 200 ml Obers

#### Für die Garnitur

- Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die Apfelnussknödel zuerst die Äpfel schälen und mit einer Vierkantroibe in eine Schüssel raspeln. Dann sofort etwas Zitronensaft hinzufügen, damit die Äpfel nicht braun werden. Die gehackten Haselnüsse und die gehackte weiße Schokolade hinzufügen. Die Tramezzini in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben.
2. Nun die Masse gut verrühren und mit den Händen kleine Knödel (Ø 4 cm) daraus formen. Die Knödel anschließend zuerst in griffigem Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt in Semmelbröseln panieren und in einem Topf in heißem Rapsöl frittieren. Achtung, die Knödel werden sehr schnell braun!
3. Die Knödel, sobald sie eine goldbraune Farbe erreicht haben, mit einem Siebschöpfer herausnehmen und direkt in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
4. Für die weiße Schokosauce die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Danach den Kristallzucker hinzufügen, gut verrühren und das Gemisch leicht bräunen lassen. Anschließend das Obers eingießen und die Sauce unter ständigem Rühren köcheln lassen. Die gehackte weiße Schokolade in der Obers-Sauce schmelzen lassen.
5. Zum Schluss die weiße Schokosauce in einem tiefen Teller angießen und je zwei Apfelnussknödel hineinsetzen. Das Dessert mit Staubzucker garnieren.