

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Mostviertler Apfelnockeri

**Koch: Alexander Grabner**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Apfelnockeri

- 3 Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 100 g Butter (weich)
- 50 g Staubzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Magertopfen
- 100 g Sauerrahm
- 100 g Weizengrieß
- 150 g Knödelbrot

Für die Butterbrösel

- 40 g Butter
- 50 g Kristallzucker
- 80 g Semmelbrösel

Für den Mostschaum

- 100 ml Most (z.B. Frizzante Most)
- 50 ml Apfelsaft
- 40 g Kristallzucker

Quelle: ORF extra

- 3 Eidotter

Für die Garnitur

- Staubzucker zum Bestreuen
- Apfelspalten
- Minzblätter

## Zubereitung

- 1.** Für die Apfelnockerl zuerst die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel grob raspeln und mit etwas Zitronensaft vermengen.
- 2.** Für den Butterabtrieb die weiche Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker in der Küchenmaschine (oder mit einem Handmixer) schaumig aufschlagen. Dann die Eier nach und nach dazugeben und den Topfen in den Butterabtrieb unterrühren.
- 3.** Nun den Sauerrahm, die geraspelten Äpfel, das Knödelbrot und den Weizengrieß unter den Topfenabtrieb heben. Die Masse gut durchrühren und anschließend eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 4.** Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen, mit zwei Löffel Nockerl formen und in leicht köchelndem Salzwasser zirka 10-15 Minuten ziehen lassen.
- 5.** Für den Mostschaum den Most, den Apfelsaft, den Kristallzucker und die Eier über Wasserdampf warm aufschlagen, bis ein schöner gebundener Schaum entsteht.
- 6.** Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Semmelbrösel und den Zucker hinzugeben und kurz in der Pfanne bei kleiner Hitze rösten. Die gekochten Nockerl aus dem Wasser nehmen und vorsichtig in den Butterbröseln schwenken.
- 7.** Zum Schluss den Mostschaum in einem tiefen Teller anrichten, 3-4 Apfelnockerl daraufsetzen und mit Staubzucker, Apfelspalten und frischen Minzblättern garnieren.