

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Süße Kopytka – süße Kartoffelklößchen

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kopytka

- 400 g gekochte Kartoffeln
- 100 g Mehl (glatt)
- 1 Ei
- Salz
- 2-3 EL zerlassene Butter zum Schwenken
- 2-3 EL Kristallzucker zum Schwenken

Für das Apfelmus

- 3-4 Äpfel
- 1 Zimtstange
- Zimt (gemahlen)
- 2 Gewürznelken
- Saft einer Zitrone
- 3-4 EL Kristallzucker

Für die Garnitur

- Kristallzucker
- frische Minze

Zubereitung

1. Für die süßen Kopytka zuerst einen Teig zubereiten. Hierfür die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen, dann das Mehl, das Ei und eine Prise Salz dazugeben und die Masse mit den Händen zu einem kompakten Teig kneten.
2. Für das Apfelmus die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Apfel-Würfel in einen Topf geben, die Zimtstange, etwas gemahlenen Zimt, 2 Gewürznelken, den Zitronensaft und den Kristallzucker dazugeben und das Kompott so lange köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Anschließend die Zimtstange und die Gewürznelken entfernen und das Kompott mit einem Stabmixer zu Apfelmus pürieren.
3. Nun den Teig der Kopytka zu 2 cm dicken Rollen formen und diese wie Gnocchi mit einem Messer alle 3-4 cm schräg abschneiden, sodass kleine Klößchen entstehen.
4. Die Klößchen danach in einem Topf in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann mit einem Siebschöpfer herausnehmen und einer Pfanne in reichlich Butter und Kristallzucker schwenken.
5. Zum Schluss die Kopytka auf einem flachen Teller anrichten, nochmal mit Kristallzucker bestreuen und das Apfelmus darauf geben. Die Klößchen mit frischer Minze garnieren.