

Gebackene Apfelknödel mit Preiselbeeren

Zubereitungszeit:

ca. 90 Min.

Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel
100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Zimtpulver
Salz
1 Zitrone
100 g gemahlener Zwieback
2 Eier
150 g Biskuitbrösel
Öl zum Frittieren
200 g Preiselbeeren
Puderzucker

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Zimtpulver und Prise Salz unterrühren. Die Äpfel schälen vierteln und Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in möglichst kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Äpfel mit dem gemahlene Zwieback unter die Buttercreme rühren. Die Apfel-Butter-Masse zugedeckt mindesten 30 Minuten kühl stellen. Anschließend tischtennisballgroße Knödel formen.

Eier verquirlen. Die Knödel zuerst durch die Eier ziehen und dann in den Biskuitbrösel wenden. Im Öl goldbraun heraus backen, auf Küchentrepp abtropfen lassen mit Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeeren servieren.



Weinempfehlung:

Kaffee oder Espresso

Kochabend:

08. Mär, 2023 / Mike