



Benötigte Zutaten

4	Äpfel (gewürfelt)
200 g	Mehl
1	Ei
100 ml	Premium Alpenmilch
50 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
	Semmelbrösel
	geriebene Haselnüsse
	Premium Teebutter

Apfelknödel

Schön langsam werden die ersten frischen Äpfel reif – ideal für unser heutiges Rezept: Iris Köck serviert Apfelknödel in der Fernsehgartenküche!

Anleitung

1. Mehl, Ei, Milch, Zucker, Zimt und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die gewürfelten Äpfel und den Teig mischen und daraus kleine Kugeln formen.
2. Die Knödel in siedendem Wasser ca. zehn Minuten garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel und gemahlene Haselnüsse darin anrösten.
4. Die Knödel abtropfen lassen und in der Bröselmischung wälzen.
5. Mit Zimt und Zucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten