

Benötigte Zutaten

Apfelmus	
4	Äpfel (groß)
80 ml	Wasser
	Saft einer halben Zitrone
1 EL	brauner Zucker (optional)
Topfenknödel	
500 g	Premium Topfen mager
4 EL	Semmelbrösel
8 EL	Weizengrieß
2 EL	brauner Zucker
Prise	Zimt
Spekulatius Brösel	
150 g	Spekulatius
50 g	Semmelbrösel
2 EL	Premium Teebutter
1 EL	brauner Zucker (optional)

Spekulatius Topfenknödel mit Apfelmus

von Simone Kemptner

Anleitung

Apfelmus

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

2. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit Wasser, dem Saft einer halben Zitrone und einem Esslöffel braunen Zucker in einen Topf geben und für ca. 15-20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Topfenknödel mit Spekulatiusbrösel

3. Für die Knödel alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Danach Wasser in einem großen Topf erhitzen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit feuchten Händen oder einem Eisportionierer kleine Knödel formen.

5. Die Knödel in siedendes (nicht kochendes) Wasser geben und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

6. Während die Knödel ziehen, die Spekulatius Kekse in einen Plastikbeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz zerkleinern.

7. Anschließend zwei Esslöffel Premium Butter in einer Pfanne schmelzen.

8. Spekulatius- sowie Semmelbrösel, opt. braunen Zucker, zugeben und goldbraun rösten.

9. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und in den Spekulatius Bröseln wälzen.

10. Dazu lauwarmes Apfelmus genießen.



Ein Rezept von
cookiteasy.at