Apfelnockerl

Die Apfelnockerl sind einfach und schnell zubereitet. Dieses köstliche Rezept schmeckt Kindern besonders gut.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
100 g	Butter
150 g	Mehl
650 g	Äpfel
1 EL	Butter
3 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Apfelnockerl** die Eier trennen. Das Eigelb mit der Butter cremig, schaumig rühren. Das Eiklar in einer zweiten Schüssel zu Eischnee steif schlagen. Das Mehl und den Eischnee abwechselnd unter die Ei-Butter Masse heben und verrühren.

2. Salzwasser in einem großen Kochtopf zum Kochen bringen, Mit einem Esslöffel kleine Nockerl aus der Masse stechen und ins kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren und zirka 5 Minuten ziehen lassen. Die Nockerl mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

3. Die Äpfel schälen und grob raspeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Die Äpfel dazugeben und ein wenig Wasser weich dünsten. Mit Zimtpulver abschmecken. Die Nockerl in die Pfanne geben und mit den Äpfeln vermengen. Auf Teller servieren und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die köstlichen Apfelnockerl lassen sich auch mit Rosinen verfeinern.