Apfelschneenockerln

Die Apfelschneenockerln mit Vanillesauce schmecken wunderbar. Das feine Dessert-Rezept stammt aus Omas Kochbuch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Apfel
3 Stk.	Eiklar
75 g	Zucker
0.5 Stk.	Vanilleschoten
500 ml	Milch

Vanillesauce

1 Packung	Vanillepudding
250 ml	Milch (kalt)

Zubereitung

1. Zunächst den Apfel für die **Apfelschneenockerl** schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Eiklar zusammen mit dem Zucker steif schlagen und die Apfelwürfel untermischen.

3. Danach die Milch aufkochen und den Rest vom Zucker sowie die Vanilleschote hineingeben, dabei die Hitze reduzieren.

4. Als nächstens mit einem großen Löffel aus der Masse Nockerln stechen, in Milch geben und durchziehen lassen. Das Ganze einmal wenden, abschöpfen und in einem tiefen Teller anrichten.

5. Darauffolgend das Puddingpulver mit kalter Milch und dem übrigen Zucker verrühren und in

die Nockerl-Milch geben, kurz aufkochen lassen und die Vanillesauce über die Apfelschneenockerl geben.

Tipp