



Gebackener Apfelknödel In Mostsauce

für 2 Personen

ZUTATEN für die Knödel:

250 g Äpfel (2-3 Stück)
50g Butter
40g Kristallzucker
Apfelstrudelgewürz (Zimt, Nelkenpulver, Piment)
50g Semmelbrösel + 10g Butter
30g geriebenen Mandeln
30g Rosinen
Saft und Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Ei
Mehl, Ei und Pankomehl zum Panieren
Öl zum Herausbacken

ZUTATEN für die Sauce

300ml Apfelmast
10g Maisstärke
2 Eier
120g Zucker
2 ganze Nelken
1 kleines Stück Zimt

ZUBEREITUNG:

Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Butter erhitzen und die Apfelstückchen ca. 10 min darin dünsten. Zucker, Zitronensaft und Gewürze gleich mitdünsten.

In der Zwischenzeit in einer getrennten Pfanne 10g Butter erhitzen und die Semmelbrösel vorsichtig anrösten.

Die gerösteten Semmelbrösel, Mandeln, Zitronenzeste und die Rosinen unter die Apfelmasse rühren, leicht abkühlen lassen und anschließend mit einem Ei binden. Kleine Knödel formen und auf einem bemehlten Brett etwas anziehen lassen.

Die Panierstraße am besten in kleinen Schüsseln vorbereiten und anschließend jeden Knödel zuerst in Mehl, dann in versprudeltem Ei und in Pankomehl wälzen.

Öl erhitzen und die Knödeln schwimmend knusprig goldbraun backen.

Für die Mostsauce 200ml Most mit Zucker, Nelken und Zimt aufkochen. In der Zwischenzeit den restlichen Most mit den Eiern und der Maisstärke verrühren, zum aufgekochten Most gießen und unter dauerndem Rühren noch einmal aufkochen lassen, sodass eine dickflüssige Masse entsteht.