

Apffel-Klösser

mit brauner Butter

Leipziger Renette, Edelborsdorfer, Edler Winterborsdorfer, Rubinapfel, Reinette d`Allemagne sind alles bekannte Vertreter der Familie des Borsdorfer Apfels – eine der ältesten Kulturapfelsorten Deutschlands. Ein tolles Rezept aus Susanna Egers Kochbuch, dazu etwas braune Butter mit Zimt und Rosinen.

ZUTATEN FÜR 2 PERS.:

2-3 kleine Äpfel, etwa 250 g
50 ml Milch
1 EL Rosinen
3 EL Butter
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Ei (L)
2 Prisen Salz
1 EL gemahlener Zimt
70 g Zucker
2 EL gehackte Haselnusskerne

ZUBEREITUNG:

Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Milch mit den Rosinen erwärmen und 1 EL Butter darin schmelzen lassen.

Mehl, Backpulver, das Ei und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen. Die Apfelwürfel und die Milch zugeben und die Masse zu kleinen Klößchen verarbeiten.

Die Klöße ins siedende Wasser geben und in etwa 15 Minuten garziehen.

In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und unter Rühren vorsichtig braun werden lassen. Den Zimt, Zucker und die Haselnusskerne zugeben.

Wenn die Klöße an der Wasseroberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und die braune Butter dazugeben und durchschwenken.

Die Klöße mit der braunen Butter auf zwei Teller verteilen.

