

Apfelklöße



Zutaten für 4 Personen:

10 mittelgroße Äpfel (ca. 2 kg) am besten Boskop
100 g Butter
125 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
100 g Semmelbrösel
50 g geriebene Mandeln
1 L Weißwein
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Vanillestange oder Glühweingewürz, Zimt oder
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Ofen vorheizen. Die Äpfel werden im Backofen gebraten und durch ein Sieb passiert. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Die Semmelbrösel und die Mandeln untermischen, dann die passierten Äpfel zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen.

Aus der Masse Klößchen formen und in den gewürzten, kochenden Wein legen und 30 Minuten kochen lassen. Mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

Tipp: Statt mit Zimt und Puderzucker mit gezuckerter Schlagsahne oder Vanillesoße servieren.

Sud als Soße dazugeben; alternativ Klöße im Dampfgarer garen.

Rezept: Maria Rülker, Foto: Hubert Kemper