

Apfel-Knödel-Schmarren



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	380 g
Äpfel / Apfel	4 Stk.
Rosinen / Sultaninen	2 EL (Esstlöffel)
Vollmilch	500 ml
Salz	1 EL (Esstlöffel)
Weizenmehl (griffig)	2 EL (Esstlöffel)
Butter	2 EL (Esstlöffel)

Zubereitung:

Sollten einmal ein paar Semmelknödel übrig bleiben, ist diese leckere Süßspeise eine super Möglichkeit diese zu verarbeiten:

Wenn doch keine Semmelknödel übrig geblieben sind, müssen diese wie folgt zubereitet werden:

Knödelbrot in eine große Schüssel geben und Salz darüber streuen.

In eine Tasse die Eier aufschlagen, mit der Milch versprudeln und über das Knödelbrot schütten.

Den Teig ca. 1 Stunde lang rasten lassen.

Anschließend das Mehl unterrühren.

Aus dieser Masse mit nassen Händen Knödel formen (ca. 8 Stück auf diese Menge) und in kochendem Wasser 20 Minuten leicht kochen lassen.

Nun das Rezept für den Apfel-Knödel-Schmarren:

Vier kalte Knödel in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter schmelzen und die Knödelstücke darin schön braun anbraten.

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden, und zu den braunen Knödeln geben. Rosinen dazu, den Deckel auf die Pfanne geben und alles bei kleiner Hitze nochmals ca. 20 Minuten lang dünsten, damit die Äpfel weich werden.

Zum Servieren den Schmarren mit Staubzucker und Zimt bestreuen.

Am besten passt eine Tasse kalte Milch dazu.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-652-Apfel-Knoedel-Schmarren.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at