



**BIOSÜDTIROL**



## **Bio-Bäuerin Astrid serviert: Apfelknödel.**

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### **Zutaten (4 Portionen)**

- 70 g Bonita-Apfelwürfel
- 125 g Magertopfen
- 25 Butter
- 10 g Zucker
- 1 Ei
- Vanillezucker
- Zitronenschale
- Butter zum anschwanken
- 1 EL Obstler
- 30 g Mehl
- 20 g Walnuss fein gehackt
- 20 g Semmelbrösel
- 150 ml Apfelsaft
- 175 g verschiedene Beeren, Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren
- Zucker nach Belieben



**BIOSÜDTIROL**

### **Zubereitung**

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Ei schaumig schlagen, Magertopfen, eine Brise Salz, Vanillezucker und etwas Zitronenschale begeben. Die Apfelwürfel in Butter anschwenken, mit dem Obstbrand löschen und die Flüssigkeit einkochen. Die erkalteten Apfelwürfel mit etwas Zimt würzen und der Topfenmasse beimengen. Zum Schluss das Mehl unterheben. Die Masse im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kaltstellen. In der Zwischenzeit die Walnüsse feinhacken und mit Semmelbrösel vermengen. Die Bröselmischung in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter einige Minuten anrösten und in einem Teller erkalten lassen. Danach kleine Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser 8 – 10 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel die Knödel aus dem Wasser heben und in Brösel wälzen. Für die Beerensauce den Apfelsaft mit Vanillepuddingpulver vermengen und in einer Pfanne aufkochen, Beeren beimengen und einige Minuten köcheln lassen. Anschließend die Beerensauce abkühlen lassen und gemeinsam mit den Knödeln und einem Lächeln servieren.

### **Astrids Tipp**

Statt der Beerensauce kann auch ein leckerer Apfelspiegel serviert werden. Guten Appetit!