



Apfelklößchen/ Apfelknödel

Zutaten:

4-5 Äpfel
Butter
160g Mehl
1 Ei
Zucker
Vanillsoße
geröstete Kokosflocken
Honig
Zimt
Zimtstange/Sternanis
Minze



Zubereitung:

Die Äpfel in einer Reibe in Streifen reiben. Mit dem Mehl, Zucker und einem Ei vermengen.

Butter in einem Töpfchen zerlassen und die Kokosflocken darin anrösten. Alternativ gehen auch Semmelbrösel. Töpfchen vom Herd nehmen. Noch etwas Butter dazu geben, Zimt, wer mag eine Zimtstange oder Sternanis hinzugeben, die Minze fein schneiden und auch hinzugeben, den Honig unterrühren und am Ende etwas Vanillsoße unterheben.

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Temperatur reduzieren, es soll nicht mehr kochen. Knödel/Klößchen ausstechen und im Wasser etwa 5-7 Minuten ziehen lassen.

Apfelecken aus einem Apfel schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Apfelecken darin anrösten. Mit Zucker, Zimt und etwas Honig vermengen und Rosmarinzweigchen mit in die Pfanne legen. Apfelecken goldbraun anrösten.

Anrichten, servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)