

Zutaten

FÜR 4 PORTIONEN

Für die Nockerl:

- 300 g Mehl (150 g Weizenmehl, 150 g Weizenvollkornmehl)
- 2 Eier
- 250 ml Milch (oder auch Sojadrink)
- 2 EL Rapsöl
- 1 Prise jodiertes Salz

Für die Äpfel:

- 800 g steirische Äpfel (ca. 4 große Äpfel)
- 2 EL Butter

Zum Anrichten:

- Zimt
- Staubzucker
- Eventuell: gehackte Mandeln

Zubereitung

1. Für den Nockerlteig Mehl, Salz, Milch, Eier und Rapsöl zu einem weichen Teig verrühren und diesen ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und in einem kleinen Topf mit geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten weich dünsten. Eventuell 2–3 EL Wasser ergänzen, wenn die Äpfel wenig Wasser lassen.
3. Während die Äpfel dünsten, einen großen Topf mit Salzwasser aufstellen. Aus dem Teig mit zwei nassen Teelöffeln kleine Nockerl formen und diese direkt in das leicht kochende Wasser einkochen. Alternativ Spätzle mit einem Spätzlesieb direkt in das leicht kochende Wasser einkochen. So lange kochen lassen, bis die Nockerl oder Spätzle an die Oberfläche steigen. Danach die Nockerl abseihen.
4. Die gedünsteten Äpfel nun etwas zerstampfen.
5. Die heißen Nockerl zu den Äpfeln geben, alles gut verrühren und auf Tellern verteilen. Mit Zimt und Staubzucker bestreut servieren.

Apfelnockerln mit Zimt

TIPP!

Wer eine knusprige Note wünscht, garniert die Nockerln mit gehackten Mandeln.

