

Rezept

Apfelnocken mit Zimtbutter

Ein Rezept von Apfelnocken mit Zimtbutter, am 07.06.2025

Zutaten

150 g Weizenmehl (Type 405)
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
300 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
50 g Butter
2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 700 kcal

Zubereitung

- 1. Das Mehl mit dem Quark, den Eiern und dem Vanillezucker zu einem dicken Teig glatt rühren. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in ca. 5 mm große Würfel schneiden und unter den Teig mischen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
- 2. In einem breiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und ½ TL Salz hinein geben. Vom Quarkteig mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, ins kochende Salzwasser geben und bei schwacher Hitze in ca. 20 Min. gar ziehen (nicht kochen!) lassen.
- 3. Inzwischen die Butter mit dem Zucker und dem Zimtpulver in einen kleinen Topf geben und die Butter zerlassen. Die fertigen Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf Teller setzen. Mit der Zimtbutter beträufeln.