

Rezept

# Gebackene Apfelknödel mit Preiselbeer-Gewürz-Ragout und Mostschaum

Ein Rezept von Gebackene Apfelknödel mit Preiselbeer-Gewürz-Ragout und Mostschaum, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>220 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
Zimt	<b>4</b> feste Äpfel (z. B. Elstar)
Saft von ½ Zitrone	<b>100 g</b> gemahlener Zwieback
<b>1</b> Vanillestange	<b>2</b> Sternanis
<b>3</b> Kardamomkapseln	<b>1</b> Zimtstange
<b>3</b> Nelken	<b>100 ml</b> Rotwein
<b>150 ml</b> roter Ribiselsaft (Johannisbeersaft)	<b>400 g</b> frische Preiselbeeren
<b>1 TL</b> Speisestärke	<b>2</b> Eier
<b>80 g</b> Biskuitbrösel	<b>ca. 400 ml</b> Sonnenblumenöl
<b>4</b> Eigelb	<b>100 ml</b> Apfelmost
<b>2 EL</b> Apfelbrand	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Butter mit 80 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und mit einer Prise Salz und Zimt würzen. Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit dem fein gemahlenden Zwieback unter die Buttercreme rühren, abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit 100 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Gewürze (aufgeschlitzte Vanillestange, Sternanis, zerdrückte Kardamomkapseln, Zimtstange, Nelken) zufügen und mit Rotwein und Ribiselsaft ablöschen. Preiselbeeren zufügen und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Gewürze entfernen. Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, zugeben und einmal aufkochen lassen.
3. Aus der Apfelmasse tischtennisballgroße Knödel formen. Die Eier verquirlen. Knödel zuerst im Ei, dann in Biskuitbröseln wenden. das Sonnenblumenöl erhitzen und die Knödel portionsweise darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.
4. Eigelbe mit restlichem Zucker und Most in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Apfelbrand unterrühren.

5. Apfelknödel mit Preiselbeerragout und Mostschaum anrichten. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.