

Herbstrezept

Nach-
speisen

Teddy's herbstliche Bärennockerl

Zutaten für 4 Portionen

Apfelmus	Topfennockerln	Brösel
2 Äpfel (ca. 200 g)	250 g Topfen	1 EL Butter
etwa 5–7 EL Wasser	1 Ei	4 EL Brösel
Messerspitze Zimt	4 EL Mehl	etwas Staubzucker
	Wasser	



Zubereitung

1 Für das Apfelmus: Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Die Apfelstücke in einem Topf mit sehr wenig Wasser und Zimt 10 – 15 Minuten dünsten.

2 Für die Nockerl: Topfen, Ei und Mehl in einer Schüssel vermengen. Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Nun mit zwei Löffeln aus dem Teig Nockerln formen und im kochenden Wasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

3 Für die Brösel: Butter in einer Pfanne schmelzen und Brösel hinzugeben und ein paar Minuten anrösten.

4 Nockerln abseihen, in den Brösel wälzen, auf einem Teller mit dem Apfelmus servieren und etwas mit Staubzucker anzuckern.