

Apfelklöße „Aus dem alten Land“ mit Weinschaum



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bei kleinen und großen Feinschmeckern beliebt.

Zutaten

- Für die Apfelklöße:
- 500 g geschmackvoll, säuerliche Äpfel z. B. Cox Orange, in 1 cm großen Würfeln
- 2 altbackene Milchbrötchen oder Biskuit in 1 cm großen Würfeln
- 250 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz, etwas gemahlener Zimt, 2 El Zucker
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 3 - 4 El warme Milch
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Saft einer Zitrone
- 4 cl Apfelbrand aus dem alten Land
- Für den Weinschaum:
- 3 Eigelbe
- 2 El Zucker
- ½ l trockener Weißwein

- Etwas Zitronenabrieb
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfelklöße:

Schritt2

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Schritt3

Mit dem Zitronensaft und Abrieb, sowie dem Apfelbrand marinieren.

Schritt4

Die Brötchen oder Bisquitwürfel mit etwas warmer Milch übergießen, einweichen.

Schritt5

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die gut ausgedrückten Brötchen dazu geben, mit den Eiern gut vermengen.

Schritt6

Nunmehr das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz nach und nach unterheben. Zuletzt folgen die Apfelwürfel ,unter die Masse heben.

Schritt7

Mit einem feuchten Esslöffel und feuchten Händen gleichmäßige, ovale Nocken in siedendes, etwa 95° C heißes Wasser stechen.

Schritt8

Etwa 10 min. ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Schritt9

Danach mit einer Schaumkelle heraus heben, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt10

Vor dem Anrichten in Zimt - Zucker wälzen.

Schritt11

Der Weinschaum:

Schritt12

Die Eigelbe mit Zucker und ein wenig Zitronensaft und Abrieb auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, die Eier gut ausgaren.

Schritt13

Nach und nach den heißen Wein dazu geben, weiter schlagen, bis eine luftige, voluminöse Masse entstanden ist.

Schritt14

1 steif geschlagene Eiweiß unter heben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Einen gewärmten Dessertteller mit dem Weinschaum „auspiegeln“ und die in Zimt - Zucker gewälzten Apfelklöße darauf setzen, warm servieren.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, äpfel, bodenständig, dessert, einfach, modern überarbeitet, preiswert, regional, schnell, weinschaum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelkloesse-aus-dem-alten-land-mit-weinschaum/>