



Apfelknödel

Für 4 Personen/Menge

Für den Apfelknödel

2	Äpfel
1/2	Saft einer Zitrone
120g	Gehackte weiße Schokolade
3 STK.	Tramezzini
1-2 EL	Gehackte Haselnüsse
	Zimt-Zucker-Mischung
	Eier
	Mehl
	Semmelbrösel
	Öl zum frittieren

Für die weiße Schokolade

40 g	Butter
100 g	Weißer Schokolade
1 EL	Brauner Zucker
200 ml	Sahne

Für die Garnitur

Staubzucker
Minzspitzen

Für die Apfelnussknödel

Zuerst die Äpfel schälen und mit einer Vierkandreibe in eine Schüssel raspeln. Dann sofort etwas Zitronensaft hinzufügen, damit die Äpfel nicht braun werden. Die gehackten Haselnüsse und die gehackte weiße Schokolade hinzufügen. Die Tramezzini in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben. Nun die Masse gut verrühren und mit den Händen kleine Knödel (Ø 4 cm) daraus formen. Die Knödel anschließend zuerst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt in Semmelbröseln panieren und in einem Topf in Öl rausbacken. Die Knödel, sobald sie eine goldbraune Farbe erreicht haben, mit einem Siebschöpfer herausnehmen und direkt in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

Für die weiße Schokolade

Die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Danach den Kristallzucker hinzufügen, gut verrühren und das Gemisch leicht bräunen lassen. Anschließend die Sahne eingießen und die Sauce unter ständigem Rühren köcheln lassen. Die gehackte weiße Schokolade in der Sahnesauce schmelzen lassen.

Zum Schluss

Die Schokosauce in einem tiefen Teller angießen und je zwei Apfelnussknödel hineinsetzen. Das Dessert mit Staubzucker und Minzspitzen garnieren.