

Spekulatius-Knödel mit Bratapfelsoße

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 500 g Äpfel
- 1 Zitrone
- 500 ml Apfelsaft
- 1/2 Päckchen Puddingpulver Vanille Geschmack (alternativ 2 EL Speisestärke)
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1/4 - 1/2 TL Zimt
- 125 g Magerquark
- 1/2 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 100 g Spekulatius
- 60 g Marzipan Rohmasse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1508 kJ
Energie (Kilokalorien):	361 kcal
Fett:	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,7 g
Kohlenhydrate:	61 g
davon Zucker:	35 g
Ballaststoffe:	4,5 g
Eiweiß:	7,7 g
Salz:	0,77 g

Zubereitung

1. Für die Spekulatius-Knödel mit Bratapfelsoße 500 g Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Apfelstücke mit Zitronensaft in einem Topf ca. 5 Minuten bissfest dünsten und herausnehmen. Etwas von den 500 ml Apfelsaft in eine kleine Schüssel geben. Restlichen Saft im Topf aufkochen. 1/2 Päckchen Puddingpulver unter den abgenommenen Saft rühren und unter Rühren zum kochenden Apfelsaft geben. 1 EL Zucker und Vanillezucker unterrühren. Mit 1/4-1/2 TL Zimt abschmecken. Soße etwas abkühlen lassen.

2. Für die Spekulatius-Knödel 125 g Quark in eine Schüssel geben. 300 ml kaltes Wasser zugießen und mit einem Schneebesen verrühren. Die Hälfte des Packungsinhalts Pfanni Teig für Klöße zügig einrühren. Teig 5 Minuten quellen lassen. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 12 kleine Knödel formen. Knödel in reichlich kochendes Wasser geben. Bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. 100 g Spekulatius fein zerkrümeln. Knödel abtropfen lassen in den Bröseln wälzen.

3. 60 g Marzipan würfeln und mit den Äpfeln unter die Soße mischen. Spekulatius-Knödel mit Bratapfelsoße servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Statt in Spekulatiusbröseln können die Knödel auch in Zimt-Zucker gewälzt werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen