Apfelklöße
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr Äpfel, 400 gr Mehl, 4 Eier, 0,25 l Milch, 4 Esslöffel Rosinen, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Die Äpfel in kleine Würfel oder Stifte schneiden.
Eier, Milch und Salz verrühren, danach löffelweise das Mehl hinzugeben und solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Nun gibt man die Äpfel und Rosinen hinein.

Die Zubereitung:

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum kochen bringen. Den Teig löffelweise in den Topf geben und auf kleiner Flamme 15 Minuten ziehen lassen.
Dazu reicht man: Zerlassene Butter und ein Gemisch aus Zucker und Zimt.