



Apfelnockerl

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und leicht salzen. Danach lauwarmes Wasser hinzufügen und zu einem Teig rühren. Danach entweder mit einem Löffel Nockerlformen oder eine Nockerl-Reibe verwenden und die Nockerl in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Ungefähr 5 Minuten kochen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Bio-Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Danach die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Apfelspalten hinzufügen und dünsten lassen (ca. 5 Minuten). Zum Schluss noch Bio-Zucker und Zimt, je nach Belieben, dazugeben. Die Nockerl mit der Apfelmasse mischen und servieren. Fertig - und superlecker!

Schmeckt den Kleinen und Großen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Carina Baranek.

Zutaten

5 Bio-Äpfel

40 g Butter

250 g Mehl

Bio-Zucker

Zimt und Salz