Mit der Kindheit verbindet man automatisch auch die eine oder andere Speise. Bei mir sind es zum Beispiel die schnell zubereiteten Bröselnudeln mit Apfelmus.

Ein einfaches, aber schmackhaftes Gericht, welches ich als Kind sehr gerne und vor allem oft gegessen habe. Heute bereite ich die Nudeln mit süßen Butterbröseln nach wie vor immer wieder gerne zu.

## Winterliche Bröselnudeln mit Apfelmus

**Rezept für 4 Personen**
**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

## Zutaten:

### Bröselnudeln

- 400 g Bandnudeln (oder Nudeln nach Belieben)
- 200 g LAND-LEBEN Vollkornbrösel
- 3 EL Butter
- 30 g brauner Zucker
- 10 g Kristallzucker (alternativ insgesamt 2 EL brauner Zucker)
- 1 Prise gemahlener Zimt

### Apfelmus

- 200 g Äpfel
- 0.5 Zitrone (Saft)
- 40 ml Wasser
- 20 g Feinkristallzucker
- 0.5 Vanilleschote
- 1 kleine Zimtrinde

# Zubereitung:

### Bröselnudeln:

- Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen und abseihen.
- Währen die Bandnudeln kochen, die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die LAND-LEBEN Vollkornbrösel darin anrösten. Den Zucker und die Prise Zimt unterrühen.
- Die abgeseihten Nudeln in die Bröselmischung geben und damit vermengen.
- Die Bröselnudel sofort auf 4 Teller anrichten und mit Apfelmus genießen.

### Apfelmus

- Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Die geviertelten Äpfel gemeinsam mit dem Zitronensaft, dem Feinkristallzucker, dem Mark der halben Vanilleschote, der Zimtrinde und dem Wasser in einen Topf geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

- Sobald die Äpfel weich sind, den Topf vom Herd ziehen. Die Zimtrinde entfernen und mit einem Mixstab pürieren.

**Tipp:** Wer mag, kann den Kristallzucker auch weglassen und die Bröselnudeln kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH