

Grießknödel mit Dinkel Zimtbröseln und Apfelmus

Flaumige kleine Grießknödel in knusprig gerösteten Dinkelbröseln mit einem Hauch von Herbst. Dazu gibt's selbst gemachtes Apfelmus für Groß und Klein.



Rezept

ca. 12 kleine Knödel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

sehr einfach

Grießknödel:

- 200g Weizengrieß
- 120g Butter
- 500ml Milch
- 2 Eier Größe L
- 1 EL brauner Zucker

- Prise Salz

Dinkel-Zimtbrösel:

- 200g **LAND-LEBEN Dinkelbrösel**
- 40g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt

Apfelmus:

- 4 große Äpfel
- 80ml Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- Opt. 1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Nun für die Grießknödel, Milch, Butter, Zucker sowie eine Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Grieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren kochen lassen, bis sich die Grießmasse vom Topf löst.

Die Masse kurz abkühlen lassen. Eier versprudeln, einrühren und für weitere 15-20 Minuten ziehen lassen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit Wasser, dem Saft einer halben Zitrone und einem Esslöffel braunen Zucker in einen Topf geben und für ca. 15-20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Mit einem Eisportionierer je eine Portion entnehmen und mit den Händen zu einem Knödel formen. Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der ganzen Teig aufgebraucht ist.

Die Knödel in siedendem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Wenn sie oben aufschwimmen sind sie gar.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen, **LAND-LEBEN Dinkelbrösel**, einen halben Teelöffel Zimt, zwei Esslöffel braunen Zucker zugeben und goldbraun rösten.

Die Knödel aus dem Wasser nehmen und in den Bröseln wälzen, dazu lauwarmes Apfelmus servieren.

TIPP: Zuviel Brösel geröstet? Kein Problem, die fertigen Brösel in einen Behälter geben und einfrieren. Beim nächsten Knödelessen können die Brösel in der Pfanne aufgetaut und nochmals etwas geröstet werden.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH