

## AUFWÄNDIG

**Apfelnockerl auf Zimtschaum**

Für 4–6 Personen

**175 g Toastbrot** ohne Rinde**30 g Butter** weich**1 Ei****175 g Topfen** (Magerquark)**1 Prise Salz****1 EL Vanillezucker****1 Msp. Zimt****75 g Sauerrahm****75 g Mehl****1 grosser Apfel** säuerlich,  
ca. 200 g**150 g Nüsse** z.B. Pistazien,  
Haselnüsse, Mandeln**7,5 dl Apfelsaft****Pfefferminze und Puderzucker**  
für die Garnitur**ZIMTSCHAUM:****1,25 dl Milch****3 Eigelb****1 Msp. Zimt****60 g Zucker**

**1** Toast in kleinste Würfel schneiden. Butter, Ei und Quark schaumig schlagen. Salz, Vanillezucker und Zimt unterrühren. Toast, Sauerrahm und Mehl darunter ziehen. Apfel direkt an der Röstiraffel dazureiben. Masse ca. 1 Stunde kühl stellen. Dabei öfter mischen, damit der Apfel nicht braun wird. Nüsse hacken.

**2** Apfelsaft in einer weiten Pfanne aufkochen. Von der Apfelmasse mit einem Löffel ca. 12–16 Nocken abstechen. Im Apfelsaft ca. 10 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen lassen!). Parallel dazu alle Zutaten vom Zimtschaum in einer Schüssel über einem dampfenden Wasserbad schaumig-dick aufschlagen. Auf Teller verteilen. Apfelnockerl herausheben und in gehackten Nüssen wälzen. Auf dem Zimtschaum anrichten. Mit Minze garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten  
+ 1 Stunde kühl stellen

Pro Person bei 6 Personen ca.  
15 g Eiweiss, 31 g Fett,  
59 g Kohlenhydrate,  
2400 kJ/580 kcal

