

VOLLKORN-KNÖPFLI MIT APFEL-PREISELBEERMUS

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Quellen lassen: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

Vollkorn-Knöpfli:

250 g Weissmehl

150 g Vollkornmehl

1 TL Salz

4 Eier, verquirlt

2,25 dl Wasser

150 g rezenten Tilsiter, gerieben

Bratbutter oder Bratcrème

Apfel-Preiselbeermus:

1 dl Apfelsaft

½ Zimtstängel

1 Stück abgeschälte Zitronenschale

2 EL Zucker

600 g Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Stücke geschnitten

4-6 TL Preiselbeeren aus dem Glas, leicht erwärmt



ZUBEREITUNG

1 Für die Knöpfli beide Mehlsorten und Salz mischen, eine Mulde formen. Eier und Wasser verrühren, hineingiessen, zu einem Teig verrühren. Teig klopfen, bis er geschmeidig ist und Blasen wirft. Zugedeckt 45 Minuten quellen lassen.

2 Für das Mus Apfelsaft, Zimt, Zitronenschale und Zucker aufkochen. Äpfel beifügen, zugedeckt weich köcheln. Zimt und Zitronenschale entfernen. Äpfel mitsamt Flüssigkeit pürieren.

3 Teig portionenweise durch ein Knöpfli sieb in knapp siedendes Salzwasser streichen. Ziehen lassen, bis die Knöpfli an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Knöpfli und Tilsiter in eine Schüssel geben, mischen. Knöpfli in wenig Bratbutter leicht anbraten.

4 Mus in Schüsselchen verteilen. Je 1 TL Preiselbeeren darauf geben, leicht verrühren. Knöpfli auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Mus dazuservieren.

