

Ilse Stütz

User

## Apfelspätzle

Hauptspeise

Rezept-Gewinnspiel

### ZUBEREITUNG

Zuerst die Äpfel schälen, entkernen und mit der Reibe fein reiben. Milch, Ei, Öl, Kristallzucker, Prise Salz und etwas geriebene Zitronenschale und Mehl mit den geriebenen Äpfeln in einer Schüssel mit dem Mixer kurz durchrühren.

Eventuell etwas Zimt hinzugeben.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Teigmasse durch einen Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln.

Spätzle kurz aufkochen lassen und abseihen.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, die Spätzle kurz darin schwenken und noch heiß mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.



### ZUTATEN

2 Stk. Äpfel

300 ml Milch

1 EL Öl (zB Weizenkeimöl)

1 Stk. Ei

4 EL Kristallzucker

400 g Weizenmehl

1 Prise Salz

etwas abgeriebene  
Zitronenschale

Staubzucker zum  
Bestreuen

etwas Butter

etwas Zimt