

# Apfelklösse



## Zutaten für 4 Portionen:

10 mittelgroße Äpfel (ca. 2 kg), 100 g Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier, 100 g Semmelbrösel, 50 g geriebene Mandeln, 1 L Weißwein, 1 Zimtstange  
2 Nelken, 1 Vanilinstange oder Glühweingewürz, Zimt oder Puderzucker zum bestreuen

## Zubereitung:

Äpfel werden im Backofen gebraten und durch einen Sieb passiert. Butter, Zucker, Vanilinzucker und Eigelb schäumig rühren. Die Semmelbrösel und die Mandeln unterrühren, dann die passierten Äpfel. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen. Aus der Masse kleine Klößchen formen und in den gewürzten kochenden Wein einlegen. Ca. 10 Minuten sieden lassen. Mit Zimt und Puderzucker bestreuen oder mit gezuckerter Schlagsahne oder Vanillesoße servieren.