

Süße Apfelsuppe mit Manner-Schnitten-Knödel

Dessert

Früchte

Frühling

Sommer

Vegetarisch

Zubereitung

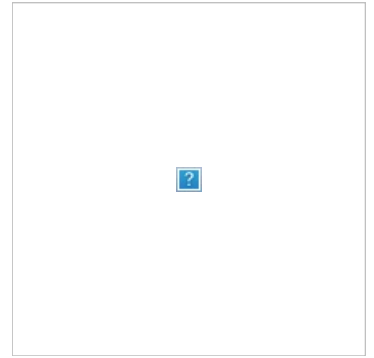
Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die süße Apfelsuppe mit Manner-Schnitten-Knödel den Wein, Zucker und Zitronensaft zusammen aufkochen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zum Wein geben und ca. 10 Minuten köcheln, dabei öfters umrühren. Danach mit einem Stabmixer fein pürieren und kühl stellen.

Für die Knödel die Biskotten zu feinen Bröseln zermahlen. Die Manner Schnitten und das Nougat in einer Küchenmaschine fein mixen, aus der Masse 4-8 kleine Knödel formen, in den Bröseln wälzen und in den Tiefkühler für ca. 40 Minuten stellen.

Die Suppe in vorgekühlte Teller anrichten die Knödel hineinsetzen und mit etwas frischer Minze garnieren. Die süße Apfelsuppe mit Manner-Schnitten-Knödel servieren.

Tipp: Für die Apfelsuppe mit Manner-Schnitten-Knödel können Sie 1 Apfel auch durch Birne ersetzen.



Zutaten

Für die Suppe:

6 Äpfel

400 ml Weißwein

150 g Zucker

3 EL Zitronensaft

Minze (als Dekoration)

Für die Knödel:

2 Pkg. Manner Schnitten

2 EL Nougat

6 Manner Biskotten