

Saarländische „Knebscha“ mit Apfelmus



Zutaten und Material für 4 Personen

- 250 g Mehl
 - • 50 ml Milch
 - • 2 Eier
 - • 1 Prise Salz
 - • 4 Äpfel
 - • Handrührgerät
 - • Schüssel
 - • 2 Kochtöpfe

Zubereitung

Die Äpfel werden geschält und geschnitten.

Danach werden die Äpfel in einen Topf getan und wir geben ein Glas Wasser dazu.

Wenn es kocht, rühren wir ab und zu die Äpfel im Topf durch.

Sobald die Äpfel weich sind zerstampfen wir das Apfelmus.

Für die „Knebscha“ Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem festen Teig verrühren. Mit einem Esslöffel kleine Teigportionen abstecken und in kochendes Wasser geben. Wenn die „Knebscha“ fertig sind schwimmen sie oben im Wasser.