

Rohrnodeln vom Zimtapfel an warmer Calvados Weincreme

© Joachim Brendel

Zutaten für 8 Personen

Für die Rohrnodeln

500 g Mehl
30 g Hefe, frisch
3 TL Zucker
¼ L Milch
1 St Ei
50 g Butter, für den Teig
etwas Salz
1 Apfel (ca. 230 g)
1 EL Butterschmalz
1 EL Zimt
120 g Butter, für den Topf etc.
Zucker / Zimt Mischung

Für die glasierten Apfelspalten

4 St Apfel (in dünnen Spalten)
6 EL Puderzucker

Für die warme Calvados Weincreme

4 St Eigelb
2 Ei
8 EL Zucker
0,1 L Calvados
160 ml Apfelwein (Schwiegervater's Bester)

Zubereitung

Rohrnodeln

Die Hefe mit 3 TL Zucker in 4 EL der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Dort die Hefemilch hineingeben und mit etwas Mehl verrühren. Schüssel mit Teig am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Den Apfel entkernen, grob raspeln und im heißen Butterschmalz ca. 10 Minuten dünsten. Dann den Zimt unterrühren.

Die Zimtapfelraspeln, die restliche Milch, das verquirlte Ei, zwei Prisen Salz und die 50 g flüssige Butter zum Hefeteig geben. In der Küchenmaschine oder mit dem Knethaken des Handrührers den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch geworden ist und sich vom Schüsselrand löst. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten am warmen Ort erneut gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig nochmals mit den Händen kurz durchkneten. In knapp eigroße Stücke teilen und Kugeln formen. 100 g der flüssig lauwarmen Butter in einen flachen Topf geben, die Teigkugeln darin wenden, und dicht an dicht hineinlegen. Die Teigkugeln nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen die Rohrnodeln ca. 35 Minuten bei 180°C im offenen Topf goldbraun backen. Zwischendurch mit flüssiger Butter bestreichen. Die heißen, fertigen Rohrnodeln nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und mit einer Zimt / Zucker Mischung bestreuen.



Glasierte Apfelspalten

Die 4 Äpfel (süße, z.B. Jonas) entkernen, aber nicht schälen und in dünne Spalten vierteln.

Im Topf den Puderzucker schmelzen und die Apfelstücke darin glasieren. Mehrfach wenden.

Calvados Weincreme

Alle Zutaten in die Schüssel geben und auf dem leise kochenden Wasserbad mit einem großen Schneebesen oder Handrührer so lange schlagen, bis sich ein gleichmäßig fester Schaum gebildet hat, der feste Spitzen zeigt. Der Topf darf nicht im, sondern muss knapp über dem Wasser hängen.

Die noch warmen Rohrnodeln mit den Apfelspalten, etwas warmer Weincreme und Minzeblättchen anrichten und sofort servieren.