



# LIEBLINGSREZEPT

Katharina Eberberger

## Mehlküchlel mit Apfelmus

Rezept für 4 Personen

- 0,25 Kilo Mehl quiffig
- Salz
- 2,00 Stück Eier
- 0,12 Liter Milch
- 0,12 Flasche Mineralwasser pr.

## Apfelmus:

- 0,50 Kilo Apfel
- 0,05 Kilo Kristallzucker
- 0,50 Stück Zitronen
- 0,12 Liter Wasser
- Zimt

Ich habe dieses Rezept gemöhht,  
weil es von meine Urgroßmutter  
stammt.

## Brösel:

- 0,10 Kilo Brösel
- 0,02 Kilo Kristallzucker
- 0,05 Kilo Butter
- Zimt, Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

- aus dem zubereiten Teig herstellen
- Wasser zum Kochen bringen - rüber
- Teig - mit Eisportionierer Kugeln formen  
ziehen lassen bis sie schwimmen.
- Semmelbrösel mit Butter hellbraun  
rösten, Zucker dazu
- Apfelmus zubereiten
- auf einen Teller gemeinsam  
anrichten und bezaubern

Ein Glas Muschkatelli, ist das passende Getränk dazu,  
für Kinder ein Glas Milch.

