

Kärntner Nudeln mit Äpfeln und Eis

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Dessert, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

NUDELTEIG

250	Gramm	Mehl
1		Ei
		Oel
		Wasser
1	Prise	Salz

FUELLE

1/2	kg	Saeuerliche Aepfel
3	Essl.	Butter
100	Gramm	Semmelbroesel
50	Gramm	Nuesse; gerieben
1		Orange
1		Zitrone
		Rum; zum Marinieren
		Zimt; nach Geschmack
		Zucker; nach Geschmack

EIS

1/4	Ltr.	Apfeleis; (ev. Zitroneneis, Schmeckt noch frischer)
1/4	Ltr.	Sekt; (ev. Apfelspekt oder Apfelmost)
62	ml	Wodka
2		Eiweiss
50	Gramm	Zucker
1		Apfel

Anleitung:

Fuer das Eis Eiweiss und Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Den Apfel schaelen und kleinwuerfelig schneiden. Apfeleis, Sekt und Wodka mit dem Schnee verruehren, Apfel unterheben, anschliessend 2 Stunden tiefkuehlen.

Fuer die Nudelfuelle Aepfel schaelen und in ca. 5 mm grosse Wuerfel schneiden. Mit Rum, Orangen- und Zitronensaft marinieren. Broesel, Nuesse, Zimt und Zucker in Butter leicht anroesten und mit den marinierten Aepfeln mischen.

Aus Mehl, Ei, etwas Wasser, Oel und Salz einen geschmeidigen Teig kneten, den Teig etwa 10 Minuten stehen lassen. Danach 1 bis 2 mm duenn ausrollen. Runde Formen mit ca. 6 cm Durchmesser ausstechen, auf die Mitte der Teigblaetter jeweils 2 Essloeffel Apfelfuelle auftragen, die Teigblaetter zusammenklappen und gut verschliessen.

In Kaernten werden Nudeln "gegrandelt". Diese spezielle Form des Verschliessens erfordert allerdings langjaehrige Uebung.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Zuletzt auf Zimtbutte anrichten, mit Eis und Apfelspalten garnieren.