



Gurktaler Reingalan mit Klesch



30 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel klein schneiden. In einem Topf mit wenig Wasser bedecken, mit Zimtrinde, Gewürznelken und Zitronenscheibe aufkochen.

Schritt 2

Wenn die Äpfel weich sind, die Gewürze herausnehmen, die Äpfel pürieren und nach Bedarf zuckern.

Schritt 3

Die Erdäpfel passieren und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Daraus maronigroße Knödel formen und in heißem Butterschmalz goldbraun herausbacken.

Zutaten

Für das Apfelmus (Klesch)

- ♥ 4 Äpfel
- ♥ etwas Zimtrinde
- ♥ 2 Gewürznelken
- ♥ 1 Scheibe Zitrone
- ♥ etwas Zucker

Für die Reingalan

- ♥ 250 g festkochende Erdäpfel
- ♥ 250 g Topfen
- ♥ 250 g Mehl (universal oder griffig)
- ♥ 1 Ei
- ♥ 1 Teelöffel Salz
- ♥ Butterschmalz



ADEG Kochtipp

Die Reingalan kann man auch etwas größer machen und länger im Fett lassen - dann schmecken sie noch besser.