

# Süsse Gnocchi auf Apfelrosette

Für 4 Personen

## Zutaten

Apfelrosetten:

50 g	<b>Zucker</b>
25 g	<b>Butter</b>
1 dl	<b>Apfelsaft</b>
2	<b>rotschalige Äpfel, entkernt, in schmale Schnitze geschnitten</b>
0,5 dl	<b>Calvados</b>

Gnocchi-Teig:

250 g	<b>mehligkochende Kartoffeln</b>
1 Prise	<b>Salz</b>
2 ½ EL	<b>Zucker</b>
1	<b>Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft</b>
150 g	<b>Rahmquark</b>
1	<b>Ei</b>
4-5 EL	<b>Mehl oder Paidol</b>
1	<b>Eiweiss</b>
¼ TL	<b>Backpulver</b>

Sud:

7,5 dl	<b>Wasser</b>
50 g	<b>Zucker</b>
½	<b>Zitrone, abgeschälte Schale und Saft</b>

## Zubereitung

Für die Apfelrosetten Zucker in einer weiten Pfanne hellbraun rösten. Butter beifügen, mit dem Apfelsaft ablöschen, leicht einkochen. Apfelschnitze beifügen, zugedeckt ca. 5 Minuten knapp weich garen, zwischendurch einmal wenden. Calvados darüber giessen, beiseite stellen.

Für den Gnocchi-Teig die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Noch heiss schälen, durchs Passe-vite treiben.

Alle Zutaten bis und mit Paidol oder Mehl zugeben, verrühren. Eiweiss und Backpulver zusammen steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Für den Sud alle Zutaten in einer nicht zu grossen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Aus dem Teig mit 2 Dessertlöffeln Gnocchi formen, in den Sud geben.

Gnocchi knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen, zugedeckt warm stellen.

Apfelschnitze rosettenartig auf Dessertteller legen, wenig Sauce darüber geben.



*Süsse Gnocchi auf Apfelrosette*

Gnocchi darauf anrichten.

Über 8'000 Rezepte finden Sie unter [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

[www.kartoffel.ch](http://www.kartoffel.ch)