

# SPEKULATIUS-GRIEßKNÖDEL MIT BRATAPFELKOMPOTT

Dessert



## ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 250 g Grießknödel (z.B. Settele)
- 100 g Spekulatius
- 1/2 TI Zimtpulver
- 2 EL Zucker
- 30 g Butter

## **Für das Kompott:**

- 2 Äpfel
- 120 ml Amaretto
- 30 g Honig
- 30 g gehackte Walnüsse
- 1/2 TI Zimt
- 15 g Butter

## **ZUBEREITUNG**

1. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 15 g Butter andünsten. Honig unterrühren.
2. Mit dem Amaretto ablöschen, gehackte Walnüsse und Zimt dazugeben. Amaretto langsam einköcheln lassen.
3. Die Grießknödel in einem Topf mit heißem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.

4. Aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter erwärmen. Mit dem Zucker und dem Zimt abschmecken.
5. Spekulatius fein zerbröseln. Am besten funktioniert das in dem man die Kekse in eine Plastiktüte steckt, diese dann verschließt und dann mit einem Schnitzelklopfer drauf klopft bis alles sehr fein ist.
6. Spekulatiusbrösel auf einen Teller geben. Die Grießknödel frisch aus Pfanne nehmen und darin wälzen.
7. Spekulatius-Grießknödel nun mit dem noch warmen Bratapfelkompott servieren.

