

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Zeit gesamt 30min



Zubereitungszeit 30min

4 EL





Zutaten

Öl

für 4 Portionen Äpfel, grün 1 kg Zucker 80 g **Apfelsaft** 75 ml Zimt Kartoffeln, vorw. festk. 1 kg Zwiebeln, gelb 1 St. Eier 2 St. Speisestärke 1 EL Salz Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, große Pfanne, feine Reibe, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zucker in einem Topf bei mittlerer Stufe ca. 3 Min. goldgelb karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und ca.
 Min. unter Rühren köcheln, bis sich der Karamell auflöst. Äpfel und Zimt zufügen und ca. 10 Min. weich garen.
- 2. Anschließend mit einem Stampfer je nach Wunsch grob oder fein zerdrücken und abschmecken. Etwas abkühlen lassen.
- 3. Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Schüssel Kartoffeln mit Zwiebel, Ei, Stärke, Salz und Pfeffer vermengen.
- 4. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Esslöffelweise Reibekuchenmasse hineingeben und mithilfe des Löffelrückens flach drücken. Von jeder Seite 2–3 Min. knusprig braten. Auf diese Weise Reibekuchen goldgelb ausbacken.
- 5. Fertige Reibekuchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen und nach Belieben im Ofen bei ca. 50 °C warm stellen. Mit Apfelmus servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	537 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	12 g