Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

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	
Öl	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf mit Deckel, große Pfanne, feine Reibe, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zucker in einem Topf bei mittlerer Stufe ca. 3 Min. goldgelb karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und ca. 1–2 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