



# Reibekuchen mit Apfelmus

 Dauer  
30 min.

 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 Esslöffel
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	4 Esslöffel

## Zubereitung

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.

Anschließend mit einem Stampfer je nach Wunsch grob oder fein zerdrücken und abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Schüssel Kartoffeln mit Zwiebel, Ei, Stärke, Salz und Pfeffer vermengen.

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Esslöffelweise Reibekuchenmasse hinein geben und mit Hilfe des Löffelrückens flach drücken. Von jeder Seite 2-3 Min. knusprig braten. Auf diese Weise Reibekuchen goldgelb ausbacken.

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	582 kcal		
Kohlenhydrate	106 g	Ballaststoff	12 g
Eiweiß	9 g	Fette	16 g