Rezept

Kartoffel-Apfelrollen mit Guss

Ein Rezept von Kartoffel-Apfelrollen mit Guss, am 28.04.2024

Zutaten

800 g	mehlig kochende Kartoffeln
100 g	Zucker
1/2 TL	Zimtpulver
115 g	Mehl
2 TL	Speisestärke
2	Eier
	Butter für die Form
	Puderzucker zum Bestäuben
800 g	säuerliche Äpfel (z. B. Elstar oder Topaz)
1 EL	Zitronensaft
115 g	Hartweizengrieß
1 Prise	Salz
250 g	Sahne
50 g	Apfeldicksaft
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in der Schale in 25 Min. weich kochen, etwas ausdämpfen lassen und pellen.

2. Inzwischen die Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Mit Zucker, Zitronensaft und Zimtpulver zugedeckt bei schwacher Hitze in 15 Min. garen. Mit dem Kartoffelstampfer zu einem feinen Mus zerdrücken.

3. Kartoffeln auf der Rohkostreibe grob raspeln, mit Grieß, Mehl, Salz und Starke gut verkneten.

4. Backofen auf 180° vorheizen. Die Bratform mit Butter einfetten. Den Kartoffelteig kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem bemehlten Nudelholz ca. 1/2 cm dünn zu einer Platte ausrollen. ausrollen. Teig in etwa 5 × 10 cm große Stücke schneiden, die Stücke mit Mus bestreichen. Ablösen, wie Cannelloni aufrollen und in die Form legen.

5. Sahne mit Eiern und Apfeldicksaft verrühren und über die Kartoffelrollen gießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen, bis die Röllchen gebräunt sind. Mit Puderzucker bestäuben.