

Rezept

Himmel-und-Erde-Küchlein

Ein Rezept von Himmel-und-Erde-Küchlein, am 13.05.2025

Zutaten

1/2 Apfel (ca. 50 g)	2 kleine Kartoffeln (ca. 100 g)
1 kleines Ei	Salz
2-3 EL Haferflocken	2-3 EL Butter zum Braten
Zimt und Zucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Kartoffeln waschen und schälen.

2. Apfel und Kartoffel im Blitzhacker zerkleinern, mit dem Ei, 1 Prise Salz und den Haferflocken verrühren.

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfel-Kartoffelmasse in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit einer Kelle vier Portionen in die Pfanne geben, leicht flach drücken und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Zum Schluss die Puffer mit Zimt und Zucker bestreuen.