

Rezept

Himmel-und-Erde-Küchlein

Ein Rezept von Himmel-und-Erde-Küchlein, am 09.06.2026

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.