

## Rezept

# Kartoffelplätzchen mit gebratenen Äpfeln

Ein Rezept von Kartoffelplätzchen mit gebratenen Äpfeln, am 11.05.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> großer Apfel (170 g)
<b>10 g</b> Diätmargarine	<b>2</b> gehäufte EL Mehl
<b>1 Msp.</b> Backpulver	<b>1</b> Ei (Größe L)
<b>1 EL</b> Milch	Salz
geriebene Muskatnuss	flüssiger Süßstoff
<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl	<b>1/4 TL</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> Puderzucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in der Schale 20-25 Min. kochen. In der Zwischenzeit den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit Schale längs in dünne Schnitze schneiden.
2. In einer beschichteten Pfanne die Margarine bei mittlerer Hitze erhitzen und die Apfelscheiben darin unter gelegentlichem Wenden 3-4 Min. braten. Herausnehmen und auf einem Teller warm halten.
3. Die gekochten Kartoffeln noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse oder durch ein feines Sieb in eine Schüssel drücken. Mehl und Backpulver über die Kartoffeln sieben und unterrühren.
4. Ei, Milch, je 1 Prise Salz und Muskat sowie 1-2 Spritzer Süßstoff verquirlen und unter die Kartoffelmasse mischen. Diese 5 Min. stehen lassen.
5. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl mittelstark erhitzen. 3-4 Portionen von je 1 gehäuften EL Kartoffelteig in die Pfanne setzen. Zuerst langsam die Unterseiten hellbraun braten, dann die Küchlein mit zwei Gabeln vorsichtig wenden, etwas flach drücken und die zweite Seite genauso braten.
6. Aus dem übrigen Teig weitere Küchlein braten und dabei jeweils kleine Mengen Öl vom Rand her zugießen. Die Küchlein mit den gebratenen Äpfeln anrichten. Zimt mit Puderzucker vermischen und die Kartoffelplätzchen damit bestreuen. Warm servieren.