Rezept

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Ein Rezept von Kartoffelpuffer mit Apfelmus, am 18.05.2025

Zutaten

800 g	säuerliche Äpfel
100 g	Zucker (+ eventuell noch ein bisschen mehr, je nach Geschmack)
	Salz
3 EL	Öl
½	Bio-Zitrone
1 Prise	Zimtpulver
1 kg	mehlig kochende Kartoffeln
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Für das Apfelmus die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

2. Äpfel mit Zucker, ca. 100 ml Wasser, dem Zitronensaft und der Zitronenschale in einen Topf geben und erhitzen. Die Äpfel zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis sie fast zerfallen sind.

3. Die Äpfel mit dem Kartoffelstampfer möglichst fein zerkleinern. Das Mus mit Zimt und eventuell noch etwas Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

4. Für die Puffer die Kartoffeln schälen, waschen und mit der Rohkostraspel oder in der Küchenmaschine fein reiben. Die Kartoffeln in ein feines Sieb geben und abtropfen lassen, dann mit den Händen noch ein wenig auspressen. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Nun nach und nach die Puffer braten: Etwas Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Mit einem Esslöffel von der Kartoffelmasse immer wieder eine kleine Menge abnehmen, als Häufchen in die Pfanne setzen und flach streichen. Die Kartoffelpuffer bei mittlerer Hitze 4 - 5 Minuten braten, bis sie knusprig sind. Wenden und noch einmal so lange braten. Die gebratenen Puffer im Backofen bei 80 Grad warm halten.

6. Wenn alle Kartoffelpuffer gebraten sind, auf eine große Platte geben und mit dem Apfelmus auf den Tisch stellen.