

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Angaben für 10 Portionen

1000g	Kartoffeln geschält
200g	Milch
3 St	Eier
60g	Vollkornweizenmehl
	Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen
50g	Rapskernöl zum Braten
40g	Zucker
400g	Apfelmus oder:
	Äpfel
400g	Apfelsaft
100g	Honig
30g	Nelken, Zimtstange

Zubereitung:

Kartoffeln fein reiben, Wasser nicht abgießen.

Die Oberfläche mit heißer Milch begießen, so dass die Kartoffeln nicht braun werden.

Mehl zugeben, gut einarbeiten.

In einer versiegelten Pfanne wenig Öl erhitzen.

In die Pfanne die Kartoffelmasse streichen und von beiden Seiten goldgelb und knusprig ausbacken.

Heiß servieren, Apfelmus oder Apfelkompott dazu reichen.

Auf Wunsch mit Zucker bestreuen.

Apfelkompott:

Äpfel mit Schale in kleine Würfel schneiden, in Apfelsaft legen und zusammen mit Honig und Gewürze aufkochen. Wenn die Äpfel weich sind evtl. leicht zerstampfen. Gewürze entfernen.

Auf Wunsch kann man auch ein paar Rosinen mitkochen.