Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus

Zutaten

- 6 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 TL Salz
- 3 EL Kartoffelmehl

- Äpfel
- 1 Zimtstange

Zubereitung

Die Äpfel waschen, vierteln und in einem Topf mit etwas Wasser in der Zimtstange köcheln bis sie weich sind. Die Zimtstange entfernen und die Apfelstücke durch ein Passiersieb sieben. Den Brei abkühlen lassen.

Kartoffeln und die Zwiebel schälen in in der Küchenmaschine reiben. Salz und Kartoffelmehl dazugeben und gut verrühren. Auf einem Backblech mehrere flache Fladen auftragen und bei **200 Grad Umluft** etwa **20 Minuten** backen.

From:
https://wiki.fritzcloud.net/ - **FritzWiki**

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:kartoffelreibekuchen_mit_apfelmus

Last update: **09.12.2024 14:55**