



Reibekuchen mit Apfelmus

(für 3-4 Pers.)

Zutaten Apfelmus:

- 500g säuerliche Äpfel
- 200ml Wasser oder Apfelsaft
- 1 Ei Zitronensaft
- 2 Ei brauner Zucker
- 1 TL Zimt,
- je 1 Prise gem. Nelken, Muskat, Piment

Zutaten Reibekuchen:

- 1 Kg Kartoffeln (z.B. Soraya)
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 Ei Haferflocken
- 1 Ei Mehl
- Öl
- n.B. Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Wasser oder Saft und den restlichen Zutaten unter Rühren kochen bis die Äpfel ganz weich sind. Die Masse pürieren und abschmecken.

Für die Reibekuchen die Kartoffeln schälen und mit der Handreibe oder besser der Küchenmaschine mittelgroß reiben. Die Kartoffelmasse ausdrücken und die aufgefangene Flüssigkeit kurz beiseite stellen. Den Backofen auf 50c° vorheizen, um darin später die fertigen Reibekuchen warm zu halten. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Kartoffeln mit dem Ei, dem Mehl, den Haferflocken und Gewürzen gut vermengen. Den „Kartoffelsaft“ vorsichtig abgießen und die verbleibende Stärke wieder zur Kartoffelmasse geben. In einer beschichteten Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Reibekuchen portionsweise von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Evtl. nach dem ersten Puffer probieren und ggf. nachwürzen. Mit dem Apfelmus servieren.

Guten Appetit!