

Kartoffelpuffer

Gesamtzeit: 20 min.

Portionen: 2



Zutaten:

Zutaten für 10 Stück:

4 Äpfel

4 EL Zucker & Zimt

300 ml Weißwein

500 g festkochende Kartoffeln

4 Karotten

1 Zwiebel

2 EL Mehl

2 Eier

Salz

3 EL Butterschmalz

Anweisungen:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden.

In einem Topf mit 2,5 EL Zucker und Zimt und Weißwein mischen.

Unter Rühren aufkochen und bei milder Hitze ca. 5 Min. weich garen.

Kartoffeln, Karotten und Zwiebel schälen und fein reiben. Mit Mehl, Eiern und 1 Prise Salz verrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und mit einem Kochlöffel etwas von der Puffer-Masse hineingeben.

Puffer von jeder Seite bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Äpfel grob pürieren.

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott und restlichem Zucker & Zimt bestreut servieren.