

# Reibekuchen mit Apfelkompott

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Puffer

## Zutaten (4 Personen)

- » 600g Apfel/Äpfel
- » 3/8l Apfelsaft
- » 30g Zucker
- » 1 Zitrone(n)
- » 1-2 kl. Zimt-Stange(n)
- » 1 Pk. Vanillesaucenpulver
- » 1200g Kartoffel(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 30g Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » 40g Butterschmalz
- » Minze

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft aufkochen lassen. Apfelstücke, Zucker, Zitronenschale und Zimtstangen zufügen. Alles bei schwacher Hitze ca. 8min dünsten. Zitronenschale und Zimt entfernen. Soßenpulver mit wenig Wasser glatt rühren, unter Rühren zum Apfelkompott geben. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

2. Kartoffeln schälen und grob reiben. Zwiebel ebenfalls reiben und zu den Kartoffeln geben. Ei und Mehl zufügen und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Aus der Kartoffelmasse darin 12 kleine Puffer braten und mit Apfelkompott servieren. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Nährwerte: 430kcal/E8g/F13g/KH65g pro Portion

angelegt am: 17.07.2003

Rezept-Nr: 463

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke