

Kohli's Kinderküche #4

Kartoffelpuffer mit Apfelmus



Zutaten für 2 Kinder & 2 Erwachsene

Für das Apfelmus

- 4 Äpfel
- 1 EL Honig
- 1 Zimtstange oder 1-2 Messerspitzen gemahlener Zimt

Für die Kartoffelpuffer

- 1 kg Kartoffeln (festkochen oder mehlig)
 - 1 Zwiebeln
 - 2 Bio-Eier
 - 2 EL Haferflocken
 - Kartoffelstärke
 - Salz, Muskat
- Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken

Küchenwerkzeug

Schäler, Küchenbrett, kleines Messer, Schüsseln (für Abfall, Apfelstücke und geriebene Kartoffeln), Topf mit Deckel, 2 Esslöffel, Kochlöffel, Gabel, feine Reibe, feines Sieb, sauberes Küchentuch /Küchenkrepp, große Pfanne, Pfannenwender



Zubereitung

Fange mit dem Apfelmus an, dann kann es ein wenig abkühlen – und die Kartoffelpuffer kannst du heiß essen.

- 1 Schäle die Äpfel, viertele sie und schneide sie in dünne Scheiben.
- 2 Lass sie in einem Topf mit dem Honig, der Zimtstange/Zimt und einem ganz kleinen Schuss Wasser aufkochen. Deckel drauf und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten dünsten lassen.
- 3 Nimm die Zimtstange raus (entfällt bei gemahlenem Zimt;-) und zerdrücke die Äpfel mit einer Gabel zu Mus.

Während das Apfelmus kocht, kannst du mit den Kartoffelpuffer anfangen.

- 4 Schäle die Kartoffeln und die Zwiebel.
- 5 Reibe die Kartoffeln und die Zwiebel auf der feinen Reibe und drücke die Masse leicht in einem Sieb aus, damit sie trockener wird. Fange das Kartoffelwasser in einer Schüssel auf. Da steckt unsere Kartoffelstärke drin!
- 6 Gib die aufgeschlagenen Eier, die Haferflocken und die Kartoffelstärke dazu und schmecke alles mit Salz und geriebener Muskatnuss ab.
- 7 Bedecke den Boden der Pfanne mit dem Fett, erhitze es auf mittlere Hitze.
- 8 Gib 4-5 Kleckse der Kartoffelmasse nebeneinander hinein. Drücke sie zur typischen Kartoffelpufferform schön flach und lass sie auf beiden Seiten schön goldgelb backen.
- 9 Nimm den Puffer heraus und leg ihn auf ein Tuch, so dass das überschüssige Fett abtropfen kann.

Wiederhole die Schritte 8 und 9 so lange, bis du keinen Teig mehr hast. Serviere die heißen Kartoffelpuffer mit Apfelmus! Mhhhhhhh...

Tipps & Tricks

Je kleiner die Puffer sind, desto knuspriger werden sie. Und desto einfacher lassen sie sich später auch umdrehen! Brate die Kartoffelpuffer so lange, bis die Unterseite goldbraun ist und sich ein brauner Rand an der Oberseite zeigt. Dann kannst du sie umdrehen und goldbraun fertig braten! Damit die Puffer nicht ankleben müssen sie im Öl schwimmen! Lege ein Backblech mit Backpapier aus. Die fertigen Kartoffelpuffer einfach nebeneinander drauflegen und im heißen Ofen bei 100 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 80 °C) warm halten bis alle Puffer gebraten sind. Auch Kräuterquark passt super zu den Kartoffelpuffern. Probiere es zu Hause aus!

Viel Spaß beim Nachkochen & Guten Appetit!