Älplermagronen von Sandra Antenen

Mengen für 10 Personen

In unserer Unterkunft müssen wir den Gratin ca. 45 Min bei 200°C im Backofen lassen :-)

2 Kg Teigwaren reichen in unserem Lager, (mehr Kinder als Erwachsene) für ca. 30 Personen :-)

600 g Kartoffeln festkochend	Kartoffeln in 2 cm Würfel schneiden, 5 Min. im Salzwasser kochen
1.0 kg Älplermagronen	Magronen beigeben, al dente kochen, in eine gefettete Auflaufform geben
400 g Reibkäse	Käse lageweise dazwischen streuen
5.0 dl Halbrahm	
1.0 Liter Milch	Rahm & Milch würzen,aufkochen und darüber giessen mit Käse abschliessen
1.0 EL Mehl	
3.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln im Mehl wenden, knusprig braten, darüber streuen
1.0 kg Apfelmus	

10 Min im auf 180°C vorgeheizten Ofen warm werden lassen