

Äplermagronen mit selbstgemachtem Apfelmus

von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
2.0 kg Äpfel	
2.0 cl Zitronensaft	(EL)
* 0.65 g Zimt	
1.0 dl Wasser	Apfelmus: Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. weich kochen, dabei hie und da rühren. Mit dem Stabmixer fein pürieren, auskühlen.

<https://fooby.ch/de/rezepte/17608/apfelmus?menge=8>

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g