

# Äplermagronen mit selbstgemachtem Apfelmus

von Florian Christen

Mengen für 52 Personen

4.16 kg Kartoffeln	Würfeln
31.2 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
4.16 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
2.08 kg Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
7.8 Liter Milch	
7.8 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
10.4 kg Äpfel	
1.04 dl Zitronensaft	(EL)
2.6 TL Zimt	
5.2 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>