

Äplermagronen, selbstgemachtes Apfelmus von

baerius

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.0 g glutenfreie Pasta	nach Bedarf
400 g Sprinz	lageweise in Gratinformen geben und mit Reibkäse abschliessen.
1.5 Liter Milch	
1.5 kg Äpfel	
120 g Reibkäse	Topping
200 g Röstzwiebeln	
2.0 kg Zwiebeln	
1.0 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.