

# Kartoffelpuffer

## Kartoffelpuffer

Ich liebe ja Kartoffelpuffer und weil ich noch ein paar Kartoffeln hatte die dringend weg mussten, gibt es heute ein Rezept für einfache Kartoffelpuffer mit Apfelmus. Bei Kartoffelpuffern muss ich immer an meine Oma denken. Die hat einfach die besten und leckersten Kartoffelpuffer gemacht. Leider habe ich weder ein Rezept für ihre Puffer, noch weiß ich, wie sie die gemacht hat. Deshalb musste ich irgendwann mal selber aktiv werden und mache meine Kartoffelpuffer seit dem immer so. Nicht so gut wie die von meiner Oma, aber definitiv lecker.

Gebacken habe ich meine Puffer in einer beschichteten Pfanne. Wenn ihr die Puffer nicht braten wollt, könnt ihr die Masse auch portionsweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen backen. Wir essen die fertigen und noch heißen Puffer dann mit Apfelmus oder Zucker. Das ist aber sicherlich Geschmackssache ☐

---

### **Frische knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus**

Für die Kartoffelpuffer zuerst die Kartoffeln und Zwiebeln

schälen. Anschließend fein raspeln, in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Eier, die Kartoffelstärke und die Gewürze dazu geben und gut miteinander verrühren.

Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse in 20 gleichgroßen Portionen ausbacken. Die fertigen Puffer pur, mit Apfelmus oder Zucker genießen.

---

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR KARTOFFELGERICHTE**



**Roasted Potatoe Salad**



**Gnocchi mit Gemüse in Rahmsauce**



**Pellkartoffeln mit Joghurt**



**Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**



## **Kartoffelpuffer**



## **Gnocchi Gemüsepfanne mit Hähnchen**



## **Kartoffel-Karotten-Puffer**



## **Backfisch mit Kartoffelsalat & Remoulade**

[Alle Rezepte](#)



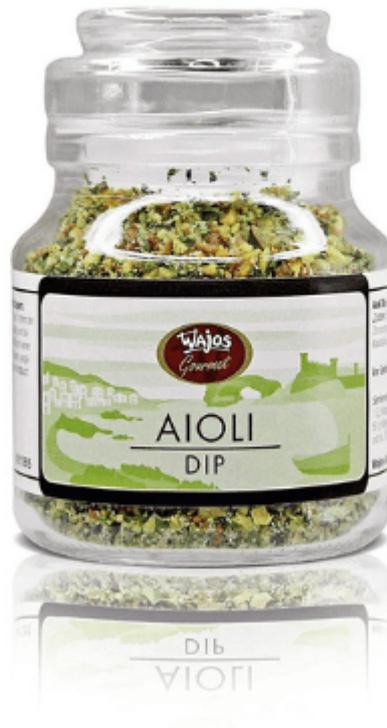
Ankerkraut „Sour-Cream & Onion“, Dip-Gewürzmischung



Just Spices Kräuter Quark Gewürz



Ankerkraut Tzatziki, Dip-Gewürzmischung



Aioli Dip Gewürzmischung

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---

