



Dippeckuchen mit karamellisierten Äpfeln

10 Portionen

Kuchen

4,5kg	mehlig kochende Kartoffeln
5	Zwiebeln
5	Eier
1 Bund	Petersilie
1 TL	Salz, Muskat, Pfeffer

Äpfel

1,2 kg	Äpfel (Boskop, Elstar)
	Zitronensaft
50g	Puderzucker
100ml	Apfelsaft
1	Zimtstange



Dippeckuchen

- ☉ Kartoffeln schälen und reiben
- ☉ Auf ein Sieb geben und Flüssigkeit ablaufen lassen
- ☉ Kartoffeln vom Sieb in eine Schüssel geben und abgesetzte Stärke wieder zu den Kartoffeln geben
- ☉ Gehackte Zwiebeln, verrührte Eier, Petersilie und Gewürze zugeben
- ☉ In eine Auflaufform füllen
- ☉ Bei 180° - 200° eine Stunde backen

Karamellierte Äpfel

- ☉ Äpfel schälen und würfeln
- ☉ Mit Zitronensaft beträufeln
- ☉ In einer Pfanne den Puderzucker bei mittlerer Temperatur karamellisieren lassen
- ☉ Äpfel hinzufügen, etwas karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen.
- ☉ Zimtstange hinzufügen und 2 Minuten kochen

Tipp: Für eine salzige Variante können auch Lauchzwiebeln unter den Dippeckuchen gegeben werden.