

# Äplermagronen

von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Quelle: Betty Bossi

|                                 |
|---------------------------------|
| 5.4 Liter Wasser                |
| 7.02 kg Kartoffeln festkochend  |
| 2.7 kg Hörnli                   |
| 2.7 kg Bergkäse                 |
| 8.1 dl Milch                    |
| 8.1 dl Rahm                     |
| 16.2 EL Butter                  |
| 13.5 kg Äpfel                   |
| 2.7 Liter Apfelsaft             |
| 13.5 g Zimt g=Stk., Zimtstangen |
| 1.08 kg Zucker                  |
| 27 Stück Zwiebeln               |

## MAGRONEN:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit Hörnli in Salzwasser kochen (10 min), Wasser abgiessen und Butter dazugeben. Milch und Rahm in Topf aufkochen, evt. salzen und mit dem Käse in die Magronen geben.

APFELMUS: Äpfel mit Apfelsaft und Zimtstangen aufkochen und weichgekocht mixen.

## ZWIEBELN:

Zwiebeln in Streifen schneiden und in genügend Butter mit wenig Zucker rösten.