

# Äplermagronen mit Apfelmus von Lelia Kuhn

Mengen für 10 Personen

800 g Kartoffeln	Würfeln
6.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
800 g Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
400 g Sprinz	hinzufügen
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.  Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.0 kg Apfelmus	
120 g Röstzwiebeln	1 glass = 60g
1.0 kg Reibkäse	