

# Äplermagronen mit Apfelmus

von [peti.ruetsche@gmail.com](mailto:peti.ruetsche@gmail.com)

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Kartoffeln	Würfeln
75 g Salz	
15 Liter Wasser	salzen und aufkochen, Kartoffeln hinzufügen.
2.25 kg Äplermagronen	hinzufügen und weichkochen, abtropfen
1.125 Liter Milch	
1.13 kg Sprinz	
7.5 dl Vollrahm	aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Magronen verteilen.
	Evt. noch Zwiebelringe darüber verteilen
1.125 kg Zwiebeln	
3.0 Bund Petersilie, frische	
150 g Mehl	
3.0 kg Apfelmus	