

# Süße Kartoffel-Apfel-Puffer mit Nuss-Quark

## Für vier Portionen

200 g Nussmischung	4 EL Zucker	500 g festk. Kartoffeln
500 g Äpfel	1 TL Speisestärke	1 Prise Salz
1 Prise Zimt	3 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
250 g Speisequark 20%	1 Zitrone	Puderzucker

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Den Zucker darüber streuen und unter Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Nussmischung auf einem Stück Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln und Äpfel schälen, Äpfel entkernen und beides raspeln. In einer Schüssel mit dem Salz, der Stärke und dem Zimt mischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Apfel-Masse nach und nach zu kleinen knusprigen Puffern ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Hälfte der karamellisierten Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark mit einem Messer auskratzen und mit dem Quark, Zitronensaft und den gemahlene Nüssen vermischen.

Zum Anrichten die Kartoffel-Apfel-Puffer auf Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Den Quark in Nocken dazu legen und mit den restlichen Nüssen bestreuen.

Horst Lichter am 09. Januar 2016