



Klassische Reibekuchen Rezept wie von Oma – mit weihnachtlichem Bratapfelmus

Kochutensilien

- Musselin Tuch (zum Kartoffelstifte ausdrücken)
- Küchenmaschine zum raspeln
- Pürierstab für das Bratapfelmus

Zutaten

Für die Reibekuchen

- 500 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 1 frisches Ei Größe M
- 1 gehäufter EL Weizenmehl alternativ Speisestärke
- 1 kräftige Prise Salz
- Reichlich Butterschmalz zum Ausbacken

Für das Bratapfelmus

- 1,5 kg Äpfel z. B. Boskoop oder Holsteiner Cox
- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 300 ml klarer Apfelsaft
- 500 g Gelierzucker 1:1 oder 2:1 je nach gewünschter Süße
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitung

Reibekuchen zubereiten

1. Kartoffeln vorbereiten:
Die Kartoffeln gründlich waschen und schälen. Anschließend mit einer Küchenmaschine oder einer Vierkantreibe grob raspeln (die Scheibe für kleine Stifte eignet sich perfekt).
2. Flüssigkeit entziehen:



Die Kartoffelstifte in ein sauberes Musselin Tuch oder Küchentuch geben und den Saft kräftig ausdrücken. Je trockener die Masse ist, desto knuspriger wird das Ergebnis!

3. Teig mischen:

Die ausgedrückten Kartoffelstifte in eine Schüssel geben. Das Ei, das Mehl und die Prise Salz hinzufügen und zügig gut durchmischen. Da das Salz schnell Wasser zieht, den Teig sofort verarbeiten.

4. Goldgelb ausbacken:

Eine Pfanne großzügig mit Butterschmalz bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Kartoffelmasse portionsweise hineingeben, flach drücken und von beiden Seiten goldgelb und kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bratapfelmus zubereiten

1. Marzipan vorbereiten:

Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden und in der Hälfte des Apfelsaftes (150 ml) einweichen lassen.

2. Äpfel kochen:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit der zweiten Hälfte des Apfelsaftes in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze weichkochen.

3. Pürieren und verfeinern:

Die weichen Äpfel mit einem Pürierstab zu einem feinen Mus verarbeiten. Den Gelierzucker, Zimt und die eingeweichte Marzipanmasse samt restlichem Saft dazugeben und verrühren.

4. Aufkochen und abfüllen:

Die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für eine extra feine Textur nochmals kurz pürieren. Das heiße Bratapfelmus sofort in sterile Gläser randvoll abfüllen und fest verschließen.

5. Anrichten:

Die heißen Reibekuchen mit dem lauwarmen oder kalten Bratapfelmus auf einem Teller anrichten und nach Wunsch mit einer Nuss-Beeren-Mischung für den extra Crunch bestreuen.