



Äplermagronen mit Apfelmus

500g fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln
7dl Salzwasser, siedend
250g Äplermagronen
2dl Rahm
¼ Teelöffel Muskat
wenig Pfeffer aus der Mühle
200g rezenten Bergkäse, grob gerieben

Zwiebelringe

Bratbutter zum Braten
2 Zwiebeln, in Ringen
2 Esslöffel Knöpfmehl oder Mehl

Apfelmus

1kg Apfel (z.B. roter Boskoop)
2dl Wasser
3 Esslöffel Zucker
1 unbehandelte Zitrone, 2 Streifen dünn abgeschälte Schale, 2 Esslöffel Saft



Apfelkuchen von der Alp

Teig

250g Butter
200g Rohrzucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 unbehandelte Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
250g geschälte, gemahlene Mandeln
1 Teelöffel Zimt
250g Halbweissmehl



Belag

75g Butter
100g Rohrzucker
3 Eier
2 kg Äpfel (z.B. Cox Orange), ungeschält, entkernt, grob gerieben
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und ganzer Saft
1 Teelöffel Zimt

Tickets

Als Zuschauer live dabei

Billette für «al dente»

