Brigittes Kartoffelpuffer deftig oder süß

1 kg Kartoffeln

4 Eier

4 Eßlöffel Mehl

etwas Salz je nach Geschmack

200 g Pilze

100 g Zwiebeln

200 g Schinkenwürfel

300 g Apfelmuss aus geschälten und gekochten Apfeln

Zubereitung: Kartoffeln schälen und in der Küchenmaschine klein raspeln.

Mit den Eiern und dem Mehl zu einem Teil vermischen, mit Salz abschmecken.

Margarine in der Pfanne auslassen und kleine Inseln aus obigem Teig hineingeben.

Kräftig anbraten, dann wenden

Belag deftig: Pilze mit Zwiebeln anbraten und vor dem Wenden auf dem Puffer geben.

Alternativ mit Schinkenwürfeln wiederholen.

Belag süß: den Apfelmus auf den Teller zu den Kartoffelpuffern geben und mit Zucker bestreuen.

Wohl bekomm`s