











Fränkische Spezialität

Baggers mit Apfelmus

Rezept für 4 Personen

<p>1. Schritt Lebensmittel an den Platz holen.</p>		<p>2. Schritt 1 kg Kartoffeln waschen und schälen.</p>	
<p>3. Schritt Kartoffeln grob raspeln, in eine Rührschüssel geben.</p>		<p>4. Schritt 2 Eier einzeln aufschlagen und zu den Kartoffeln geben.</p>	
<p>5. Schritt 3 EL Mehl zugeben, unterrühren</p>		<p>6. Schritt 1 TL Salz und 1 Pr. Pfeffer untermischen.</p>	
<p>7. Schritt 1 Zwiebel schälen, halbieren, fein würfeln.</p>		<p>8. Schritt Öl in einer be- schichteten Pfanne erhitzen.</p>	
<p>9. Schritt Ein großer EL voll Teig zu einem Bag- gers formen, langsam garen.</p>		<p>10. Schritt Baggers wenden, goldbraun braten.</p>	
<p>11. Schritt Baggers mit Apfelmus servieren.</p>			<p>LECKER, LECKER, LECKER. 😊</p>