

## Himmel un Äd-Türmche met Flönz

### **Zutaten für 8 Tapas**

4 mittelgroße, mehligte Kartoffeln

8 Scheiben Blutwurst

2 kleine Äpfel

Zwiebelringe

brauner Zucker

Salz

Muskat

Mehl

Milch

Butter

### **Zubereitung**

Kartoffeln kochen und anschließend mit Muskat, Salz, Milch und etwas Butter zu einem lockeren Püree verarbeiten. Den Apfel (mit Haut) in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butter und Zucker karamellisieren. Die Blutwurst mehlen und in der Pfanne braten. Die Zwiebelringe mehlen und knusprig ausbacken. Zuerst den Apfel, dann die Blutwurst, das Püree und zum Schluss die Zwiebelringe zu einem Türmchen gestalten.