Walnuss-Kartoffelpuffer mit Apfel-Quark-Dip

100 g Zwiebeln
120 g Walnüsse
1,2 kg Kartoffeln
1 Ei
2 EL Mehl
Salz
Pfeffer
12-15 EL Öl zum Braten
500 g Sahnequark
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
1 gestrichener TL Zimtpulver
3-4 EL Dicksaft
2 Äpfel

1. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Walnüsse fein hacken. Die Kartoffeln schälen, waschen und auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln, dann gut ausdrücken. Diese Zutaten mit Ei und Mehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Nacheinander ca 24 kleine Kartoffelpuffer braten: Dazu jeweils 2-3 EL Öl in zwei großen Pfannen erhitzen. Die Kartoffelmasse esslöffelweise in die Pfanne geben, flach drücken und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten auf jeder Seite goldgelb braten. Die Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf eine Platte legen und im Backofen bei 100 Grad warm halten.
3. Für den Dip den Quark mit Zitronenschale- und saft, Zimt und 1 EL Apfeldicksaft glatt rühren. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und die Hälfte unter den Quark heben. Mit den Puffern anrichten, mit restlichem Apfeldicksaft beträufeln und mit Apfelwürfeln bestreuen.