

APFELMUS

Zutaten (5 Stück)

1 kg Äpfel (angeschlagene, runzelige Äpfel können hier gut verwendet werden)

1 Zitrone

300 ml Wasser

150 g Zucker

Gewürznelken, Zimtrinde, Vanillezucker

Zubereitung

Für das Apfelmus die Äpfel waschen, schälen, schlechte Stellen ausstechen und das Kerngehäuse entfernen. In Spalten schneiden. Diese in eine passende Schüssel legen und mit Zitronensaft übergießen. In einem Topf das Wasser gemeinsam mit dem Zucker, den Gewürznelken und der Zimtrinde aufkochen und kurz ziehen lassen. Gewürze entfernen. Die Gewürze machen das Apfelmus erst zum wunderbar duftenden Genuss.

Nun die Äpfel einmengen, weich kochen und passieren. Das passierte Apfelmus nach belieben mit Vanillezucker verfeinern.