



Apfelmus

Apfelmus aus frischen Äpfeln

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Kochzeit ca. 30 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Kochtopf
- Kartoffelstampfer oder Pürierstab
- Serverschüssel

Zutaten

- 4 mittelgroße Äpfel
- Zimtpulver
- ggf. Zucker
- 1 Prise Salz
-

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in je 4 Streifen schneiden und daraus Würfel schneiden.

Etwas Wasser in den Topf geben, so dass der Boden eben gut bedeckt ist damit das Apfelmus nicht anbrennt. Apfelstücke dazu geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann eine Prise Salz zugeben und mit etwas Zimt würzen und je nach Geschmack noch Zucker zugeben.

Abschließend mit dem Pürierstab in einen Brei verwandeln. Die Viskosität kann mit Wasser nachjustiert werden.

Wenn das Apfelmus eher stückig werden soll, die zerkochten Apfelstücke mit dem Kartoffelstampfer zu Mus drücken.

Eine mögliche Variante ist die Zugabe von vorher für 3 Stunden in Wasser oder Rum eingeweichten Rosinen.

Fertiges Apfelmus in eine schöne Servierschüssel geben. Passt gut zu Pfannkuchen, Reibekuchen oder Kaiserschmarrn.

Guten Appetit!