



Apfelmus



Vorbereitung: 15 Minuten
Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

2 Deziliter	Wasser oder Süssmost
800 Gramm	Äpfel
0 - 2 Esslöffel	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft (kann verhindern, dass es sich braun verfärbt)
Optional	Zimt, Vanille oder Nelken

Zubereitung

- ① Äpfel waschen, rüsten, entkernen und klein schneiden. (Wer will, kann auch die Schale mit ins Mus geben. Das verhindert Abfall und ist erst noch gesund.)
- ② Alles in eine Pfanne legen und 2 Deziliter Wasser oder Süssmost, je nach Geschmack Zucker, Zitronensaft und allfällige Gewürze wie Nelken, Zimt- oder Vanillestangen hinzugeben und unter Rühren aufkochen.
- ③ Das Ganze bei niedriger oder mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.
- ④ Gewürzstangen entfernen. Nun können die Äpfel entweder für Apfelkompott grob gestampft oder zu einem Mus püriert werden.
- ⑤ Das kochende Mus in sterilisierte Behälter abfüllen und sofort verschliessen. Kopfüber abkühlen lassen.