

Apfelmus

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungsdauer: zirka 30 Minuten

Zutaten

1 kg Äpfel
50 ml Wasser (oder Apfelsaft)
50 g Zucker
1 Stk. Zimtstange
1 Stk. Zitrone

Zubereitung

1.
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden.
2.
Topf mit Wasser oder (Apfelsaft) erhitzen, die Äpfel dazu geben. Mit dem Zucker und der Zimtstange 10 - 15 Minuten köcheln lassen.
3.
Zimtstange entfernen und pürieren.
4.
Wenn es kalt ist, servieren.

Kochtipps

Das Mus kann auch haltbar gemacht werden, wenn man es noch heiß in Gläser füllt und mit einem Deckel gut verschließt.