

Apfelmus

Zutaten:

- ½ Zitrone
- 5 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 kg Äpfel



Zubereitung:

1. Zitrone auspressen und mit Zucker, Vanillezucker und 1/8 l Wasser in einen Topf geben.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse gründlich entfernen - sonst gibt es harte Fasern im Mus.
3. Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelmus nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer feiner stampfen und eventuell nachsüßen.
4. Unser Tipp: Zimt sorgt im Apfelmus für tolles Aroma! Dafür einfach eine Zimtstange mitköcheln lassen und nach der Kochzeit aus dem Topf nehmen. Alternativ kannst du das Apfelmus nach der Kochzeit mit etwas Zimtpulver abschmecken.