

APFELMUS



Zutaten:

- Eine Messerspitze Zimt
- 40 Gramm Rohrzucker
- 2 Äpfel
- ½ Esslöffel Zitronensaft
- 50 ml Wasser
- Ein Weck- oder Marmeladenglas

Die Schürze umbinden und die 2 schönsten Äpfel aussuchen, um dieses leckere Apfelmus zuzubereiten.

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft und Wasser in eine Pfanne oder einen Topf geben. Nach Geschmack Zucker und Zimt hinzugeben und alles gut verrühren. Einmal aufkochen lassen und anschließend die Kochplatte niedriger stellen. Für circa 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Apfelstückchen komplett zu Mus verkocht sind. Regelmäßiges Umrühren nicht vergessen.

Um besonders feines Mus zu bekommen, das Apfelmus durch ein Sieb drücken. Anschließend füllen wir das Apfelmus ins Glas.

Und zum Schluss: leckeres Apfelmus genießen.

TIPP

Das Apfelmus wird noch cremiger, wenn ihr ein Stückchen Butter in die Pfanne/ den Topf gebt.