

Apfelmus

1 kg säuerliche Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleinere Stücke schneiden. 5 EL Wasser, Zitronensaft, 1 Zimtstange und die Äpfel in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 15 min weich kochen. Die Zimtstange entfernen und die Äpfel entweder mit dem Pürierstab fein pürieren oder nur mit der Gabel zerdrücken.

Zucker nach Bedarf zugeben.

Tipp: Wenn das Apfelmus zu dünn geworden ist, kann man es leicht mit Vanillepuddingpulver binden.