

Apfelmus

Zutaten für 4 Portionen als

Dessert:

500 g mürbe Äpfel (Boskop, Jonathan),
200 ml Wasser,
Saft einer Zitrone,
50 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Stück Zimtstange,



Zubereitung :

Für das Apfelmus das Wasser mit dem Zitronensaft in einen Topf geben. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und in Würfel schneiden. Sofort in das Zitronenwasser geben. Wenn alle Äpfel gewürfelt sind, den Zucker und den Vanillezucker zugeben und alles aufkochen.

Etwa 10 Min köcheln lassen. Die Äpfel sollen weich werden, aber nicht zerfallen. Vor dem servieren die Zimtstange herausnehmen.

Tipp der Aalener Kochbären :

In den meisten Rezepten steht, man soll das Apfelmus durch ein Sieb streichen. Wir finden selbstgemachtes Apfelmus muss nicht so eine „Pampe“ sein. Sonst könnten wir es ja fertig im Glas kaufen.