

Apfelmus selbst gemacht

Schrumpelige Äpfel oder selbstgeerntete Äpfel mit kleinen Macken oder Würmern – zu schade zum Wegwerfen! Einfach alles Unansehnliche wegschneiden und als leckeres Apfelmus einkochen.

Zutaten:

- 2 kg Äpfel
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1/2 l Wasser
- 8 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, klein schneiden und entkernen.
2. Eine halbe Zitrone auspressen und mit 0,5 l Wasser, 8 EL Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker in einen Topf geben.
3. Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelmus mit einem Stabmixgerät zerkleinern.

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.