RESTO PESTO
WENIGER FÜR DIE TONNE. MEHR FÜR DICH!

APFELMUS

Wer selber Äpfel erntet, hat immer welche, die zu schade zum Wegwerfen, aber wegen Fraß- oder Druckstellen zum Lagern nicht geeignet sind. Funktioniert auch mit schrumpeligen gekauften Äpfeln, die keiner mehr mag.

Zutaten

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

Zubereitung

- Äpfel schälen, klein schneiden und entkernen.
- Eine halbe Zitrone auspressen und mit 0,5 L Wasser, 8 EL Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker in einen Topf geben.
- 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.

Eine Kooperation von

Abfallwirtschaft
LANDKREIS NEUWIED