



Apfelmuß

für 4 Personen

Zutaten

1,5 kg Äpfel
6 El Zucker
etwas Zitronensaft
etwas Zimt
0,25l Wasser

Zubereitung

Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien.
Diese zusammen mit Wasser und Zucker zum Kochen bringen.
Den Deckel draufmachen und kochen lassen bis die Äpfel völlig weich sind.
Das Ganze nun mit einem Kartoffelstampfer zu Püree vermusen.
Zum Schluss mit Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken.



Tipps und Tricks

Ihr könnt das Rezept auch super mit Birnen anstatt Äpfeln machen.

