

Apfelmus

Zutaten

Für 4 Portionen

- 1 kg säuerliche Äpfel,
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 4 El Zucker

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in 2 cm große Stücke schneiden. Zitrone waschen und ein großes Stück Zitronenschale dünn abschälen. Saft auspressen und mit den Äpfeln mischen.

Tipp: Die Zitrone kommt deshalb zum Apfelmus, damit die Äpfel ihre Farbe behalten.

2. Fünf Esslöffel Wasser, Zitronenschale, Zimt, Zucker und Äpfel in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten weich dünsten.
3. Zitronenschale und Zimt entfernen. Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren oder mit der Gabel zerdrücken.

Tipp: Wenn das Apfelmus zu dünn geworden ist, können Sie es mit etwas Stärke oder Vanillepuddingpulver andicken.