



Apfelmus

Zutaten für 4 Portionen

500 g Äpfel
200 ml Apfelsaft
oder Wasser
50 g Zucker
½ TL Zimt
2 ganze Nelken
oder
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Vanilleschote
Etwas Zitronensaft
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Wasche die Äpfel. Steche das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher aus. Schäle die Äpfel und schneide sie in dünne Stückchen.
2. Nimm einen Topf und gib die Apfelspalten, den Zucker, das Wasser, die Nelken, den Zimt, das Salz und den Zitronensaft in den Topf.
3. Schneide die Vanilleschote der Länge nach auf und kratze das Vanillemark mit einem Teelöffel heraus. Gib das Mark zu den Äpfeln in den Topf.
4. Koche die Äpfel weich (das dauert ca. 15 Minuten, je nachdem, wie dick die Apfelstückchen sind). Das Wasser bzw. der Saft sollte gut eingekocht sein, sonst wird das Mus zu flüssig. Mit einer Suppenkelle kannst du das Wasser abschöpfen.
5. Entferne jetzt die Nelke. Danach pürierst du alles mit dem Pürierstab zu Apfelmus.

Das brauchst du:

1 Apfelausstecher
1 Schneidbrett
1 Gemüsemesser
1 Messbecher
1 Teelöffel
1 großen Topf
1 Pürierstab

TIPP:

Die ausgekratzte Vanilleschote nicht wegwerfen:
Fülle ein Schraubglas mit Zucker. Stecke die Schote hinein.
Nach ein paar Tagen hast du selbstgemachten Vanillezucker 😊

TIPP:

Das Wasser schmeckt jetzt lecker nach Apfel und kann abgekühlt getrunken werden.

Guten Appetit !