

Apfelmus

1 ½ - 2 dl	Wasser oder Apfelsaft	in eine Pfanne geben
800g	Äpfel	waschen, eventuell schälen, in Stücke schneiden, beifügen
½	Zitrone	Saft der Zitrone zu den Äpfel geben
evtl. 1 - 2 EL	Zucker	beigeben, Pfanne mit Deckel decken. Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, sofort auf kleine Stufe zurück schalten, dämpfen. Dämpfzeit 10 – 15 Minuten. Apfelmus mit dem Mixer mixen

Tipp:

- 1 Zimtstängel mitdämpfen, vor dem mixen entfernen
- Apfelmus in heiss ausgewaschene Gläser einfüllen. Sofort verschliessen. Haltbarkeit ca. 12 Monate. Einmal geöffnet, Apfelmus im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Suche die 10 Unterschiede!

