

APFELMUS

GESAMTZEIT 20 Minuten

ARBEITSZEIT 15 Minuten

www.bob-food.de

Das beste Apfelmus gibt es bei Oma! Das war schon immer so. Nicht bei Freunden zuhause und schon gar nicht im Supermarkt. Um es besser zu machen heißt es selber Hand anzulegen. Und mit diesem Rezept bist du ganz nah dran an Omas Geheimrezeptur. Noch etwas Übung und du schaffst es auch Oma einmal ein bisschen eifersüchtig zu machen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 200 ml Apfelsaft
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange



Die Äpfel schälen, achteln und entkernen. In einem Topf den Zucker karamellisieren (aufpassen das er nicht anbrennt). Die Äpfel, sowie die Zimtstange bei kleiner Flamme hinzugeben und solange umrühren, bis sich die karamellierte Schicht vom Boden löst. Dann den Apfelsaft, Zitronensaft und die Vanilleschote hinzugeben und die Masse bei mittlerer Hitze für ca. 15 Minuten weich kochen.

Wenn die Äpfel weich gekocht sind, die Vanilleschote und die Zimtstange entfernen und den Apfelmus je nach Belieben mit einem Schneebesen, Pürierstab oder Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Abkühlen lassen und zum Schluss mit Zitronensaft, Zimt und Zucker abschmecken.

Tipp | Wer sich einmal die Mühe macht, kann lang davon profitieren, indem er einfach eine große Menge an Apfelmus zubereitet und diesen einkocht. Dann kann das Apfelmus für die kalten Wintermonate aufbewahrt werden. Besonders lecker schmeckt es zu Kartoffelpuffer oder gebratenen Schupfnudeln.

Felix