Apfelmus

Das Apfelmus nach diesem Rezept bildet ein perfektes Duo mit Palatschinken. Ebenso gut schmeckt es als Beilage zu Kartoffelpuffern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 kg	Äpfel
20 ml	Zitronensaft
160 ml	Wasser
160 ml	Weißwein
160 g	Rohrzucker
1 Stange	Gewürznelke (je nach Geschmack)
1 Stk.	Zimtrinde (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Zuerst die mürben Äpfel waschen und schälen für das **Apfelmus**. Danach jeden Apfel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke zerteilen. Die Apfelstücke sofort mit Zitronensaft beträufeln.

2. Wein mit dem Wasser in einen Topf füllen, vermischen, die Zimtstange und Gewürznelken beigeben und alles zusammen aufkochen lassen. Nach einigen Minuten die Temperatur verringern und leicht wallen lassen.

3. Anschließend die Apfelstücke mit Zucker beigeben und so lange wallen lassen bis die Oberstücke weich sind.

4. Am Ende die Zimtstangen und Gewürznelken herausheben und die Masse mit dem Stabmixer pürieren.

Tipp

Sehr lecker ist auch Apfelmus mit Vanillegeschmack. Dazu eine aufgeschlitzte Vanilleschote mitkochen.