Apfelmus mit dem Thermomix

Das selbst gemachte Apfelmus mit dem Thermomix ist eine tolle Rezept-Idee um Äpfel der Saison einzukochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 19 min

Koch/Backzeit: 11 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

950 g	Äpfel
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
30 g	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das **Apfelmus mit dem Thermomix** die Äpfel waschen mit Schale vierteln und entkernen. In den Mixtopf geben, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft zugeben. Bei 100 °C 11 Minuten Stufe 1-2 kochen. Danach Stufe 5-8 schrittweise ansteigend 2 Minuten fein pürieren. Das Apfelmus in saubere, sterile Gläser füllen und verschließen.

Tipp

Nach Belieben das Apfelmus mit etwas Zimt verfeinern.