

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: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Äpfel
20 ml	Zitronensaft
100 ml	Wasser
150 g	Rohrzucker
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. Wasser in einen Topf füllen, die Zimtstange begeben und alles zusammen aufkochen lassen. Nach einigen Minuten die Temperatur verringern und leicht wallen lassen.
3. Anschließend die Apfelstücke mit Zucker begeben und so lange wallen lassen bis die Obststücke weich sind.
4. Am Ende die Zimtstange herausheben und die Apfel-Masse mit dem Stabmixer pürieren.

Tipp

Für Apfelmus mit Vanillegeschmack einfach eine aufgeschlitzte Vanilleschote mitkochen.