Omas Apfelmus

Ein bewährtes Rezept aus frischen Zutaten. Mit Omas Apfelmus schmecken Kaiserschmarren und Pfannkuchen noch besser.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Äpfel (mürb)
10 ml	Zitronensaft
150 ml	Wasser
160 ml	Weißwein
160 g	Kristallzucker
2 EL	Rosinen
1 Prise	Gewürznelken
1 Prise	Zimtrinde
1 Schuss	Apfelschnaps
1 Prise	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für **Omas Apfelmus** zuerst die Äpfel waschen, schälen, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Anschließend die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, sodass sie nicht braun werden.

2. Nun den Weißwein mit Wasser, Zucker, Zimtrinde, Gewürznelken und Rosinen in einem Topf kurz aufkochen, dann die Hitze etwas reduzieren. Durch die Gewürze erhält das Apfelmus einen tollen Geschmack.

3. Nun die klein geschnittenen Äpfel untermengen und solange kochen, bis sie weich sind.

4. Anschließend die Mischung durch ein Sieb passieren und je nach Geschmack mit Vanillezucker oder etwas Apfelschnaps abschmecken. Entweder sofort servieren oder in

Gläser abfüllen.

Tipp

Ein leckeres Dessert wie Omas Apfelmus eignet sich auch sehr gut als Beilage, zum Beispiel zu einem Kaiserschmarren.