Selbstgemachtes Apfelmus

Das selbstgemachte Apfelmus ohne Zucker schmeckt fruchtig säuerlich. Eine tolle Rezept Idee die besonders zu Kaiserschmarrn oder Palatschinken schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 kg	Äpfel
2 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Zimtstange
100 ml	Wasser
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Für das selbstgemachte **Apfelmus** die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Stücke schneiden und in einen Kochtopf geben. Die Zimtstange, Gewürznelken und Wasser dazugeben, erhitzen, kochen bis die Äpfel zerfallen.

2. Die Zimtstange und Nelken entfernen und mit einem Mixstab pürieren. Den Honig hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

3. Das fertige Apfelmus in Gläser sterilisierte Gläser füllen und verschließen.

Tipp