

APFELMUS / SUPER EINFACH



Selbstgemachtes Apfelmus/super einfach! Durch die rote Farbe der Schale wird das Apfelmus später rosa. So lieben es auch die kleinsten, die sonst vielleicht nicht so gerne Obst essen. Verfeinert ist das Mus mit etwas Vanille und Zitrone, aber auch Zimt, Nelke oder Tonka Wonka würde hier super passen. Nach dem Kochen wird die Apfelmasse durch ein feines Haarsieb (fleisiges Lieschen) gestrichen. So wird es super fein samtig und ohne Stücke.

Wenn du das Apfelmus stückiger möchtest, kannst du es einfach zerdrücken.



Kochzeit
15 Minuten

APFELMUS

Viertel die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Schneide sie dann in kleine Stücke. Gib das Wasser, den Saft der Zitrone, das Vanilleextrakt und die Apfelstücke in einen Topf. Koche die Äpfel nun etwa 8-10 Minuten bei mittelhoher Hitze bis sie ganz weich sind und zerfallen. Streiche das Apfelmus durch die Flotte Lotte oder ein grobes Sieb. Fülle es noch heiß in saubere Schraubgläser ab und verschließe sie. Somit ist das Mus über mehrere Wochen haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

APFELMUS:

- 1 kg** Apfel
(säuerlich)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Wasser