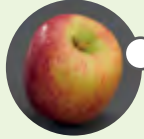


Apfelmus



Zutaten für 4 kleine Gläser



1 kg Äpfel



1 Zitrone für Zitronensaft



6 EL Wasser

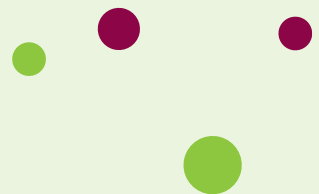


Küchenwerkzeuge Zeit 30 min

- Zitronenpresse
- Schneidebrett
- kleines Küchenmesser
- Pürierstab
- Sparschäler
- Kochtopf mit Deckel
- Löffel
- kleine Schraubgläser
- Teelöffel
- Küchentuch

* Variation

Jede Apfelsorte schmeckt anders, daher einfach austesten, welche der persönliche Favorit ist. Besonders geeignet sind die Apfelsorten Elstar, Boskoop, Cox Orange und Jonagold. Und für eine ganz andere Geschmacksnote können auch Birnen zum Einsatz kommen. Gewürze wie Zimt, Vanille oder ein Stückchen Ingwer können für die besondere Note hinzugefügt werden.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Apfelmus



Zubereitung für 4 kleine Gläser

- 1** Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke würfeln.
- 2** Zitrone halbieren und auspressen.
- 3** Apfelwürfel mit dem Zitronensaft und 6 EL Wasser in einen Kochtopf mit Deckel geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weichkochen.
- 4** Inzwischen die Schraubgläser und Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und kopfüber auf einem sauberen Küchentuch trocknen lassen.
- 5** Äpfel im Kochtopf mit einem Pürierstab fein pürieren.
- 6** Apfelmus nochmals aufkochen und in die vorbereiteten Gläser bis zum Rand füllen. Sofort mit den Deckeln verschließen und abkühlen lassen (Vorsicht heiß!).



Tipps+Tricks

- Der Rand der Gläser sollte sauber bleiben, sonst fängt es schnell an zu schimmeln. Hier kann ein Trichter behilflich sein.
- Aus den Apfelschalen lassen sich ganz einfach Chips, Tee oder Gelee herstellen.

Eigene Notizen

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages