

Apfelmus



Zutaten:

- 2 kg Äpfel (süß o. sauer - je nach Geschmack)
- 200 ml Wasser
- 1 Zitrone
- Gewürze (Nelken, Zimt- oder Vanillestange); Rosinen; Calvados, Birnen, Himbeeren, ...

Zubereitung

1. Äpfel schälen & entkernen (Bio- oder selbstgepflückte Äpfel können auch mit Schale verarbeitet werden); in Stücke schneiden
2. Äpfel, Wasser, Saft der Zitrone in Topf geben & zum Kochen bringen
3. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln
4. Für Apfelkompott: Äpfel grob stampfen
Für Apfelmus: Äpfel pürieren (ggf. vorher ein wenig Wasser abgießen, um Cremigkeit zu erhalten)

Tipp: Äpfel mit Gewürzen (z. B. Nelken, Zimt oder Vanille) kochen oder später Rosinen oder Calvados hinzugeben – so wird der Selbstgemachte Apfelmus noch individueller! Auch andere Obstsorten, wie Birnen oder Himbeeren, können unter das Mus gemischt werden.

In sterilisierten Einmachgläsern kann der Apfelmus auch über einen längeren Zeitraum haltbar gemacht werden.