

Apfelmus

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

1,0 kg Äpfel
0,5 ausgepresste
Zitronen
25,0 g Zucker
50,0 ml Apfelsaft

(Angaben für 6 Personen)

Apfelmus ist vielseitig einsetzbar für diverse Nachspeisen, zu Eierpfannkuchen, Kartoffelpuffern oder auch als herhaftes Gericht „Himmel und Erde“ mit Sauerkraut. Wenn man das Mus heiß in Gläser einfüllt, kann man es eine bei kühler Raumtemperatur ziemlich lange lagern. Aber frisch schmeckt es natürlich besonders gut



Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Zitronensaft, Zucker und Apfelsaft weich kochen und dann mit dem Pürierstab pürieren. Vor dem Servieren gut auskühlen lassen.