Apfelmus

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

Zutaten

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

(Angaben für 6 Personen)

Apfelmus ist vielseitig einsetzbar für diverse Nachspeisen, zu Eierpfannkuchen, Kartoffelpuffern oder auch als herzhaftes 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 mit Zitronensaft, Zucker und Apfelsaft weich kochen und dann mit dem Pürierstab pürieren. Vor dem Servieren gut auskühlen lassen.