



R e z e p t



Apfelmus

Zutaten

- 600 g süßsaure Äpfel (Cox Orange, Elstar, Pinova)
- 50 g Zucker
- 2 EL Wasser

Zubereitung

- Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und die Viertel noch einmal längs halbieren.
- Mit dem Wasser und dem Zucker zugedeckt bei mittlerer Hitze ganz weich dünsten.
- Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und durchrühren.
- Im offenen Topf auskühlen lassen.

Noch aromatischer wird das Apfelmus mit einer „Flotten Lotte“, dem alten Klassiker unter den Pürier-Geräten. Dann Äpfel nur waschen, Stiel und Blütenansatz entfernen und weiter wie oben. Die weiche Äpfel durch die „flotte Lotte“ passieren, fertig.