

# APFELMUS

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- Saft v. 1 Zitrone
- 1/8 l Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 2-3 EL Zucker

## Zubereitung:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in einen Topf geben. Apfelsaft, Zucker (je nach Geschmack mehr oder weniger) und Zimtstange zugeben, einmal aufkochen lassen, danach zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Apfelstücke weich sind.

Zimtstange entfernen, Apfelstücke entweder mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder wer es lieber sehr fein hat, presst die Äpfel durch ein Sieb. In Gläser füllen, abkühlen lassen, danach im Kühlschrank aufbewahren.