



APFELMUS

Zutaten

- 1 kg Streuobstäpfel
- 1/2 l Apfelsaft
- 80 – 100 g Rohrzucker
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 TL Zimt

Zubereitung

Streuobstäpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden.

Zusammen mit 1/2 l Apfelsaft, 80 – 100 g Rohrzucker, dem Saft von 1/2 Zitrone und 1 Teelöffel Zimt in einem Topf weichkochen, bis die Apfelschnitze verfallen.

Lager-Tipp: Apfelmus in saubere abgekochte Schraubgläser füllen und einlagern.

