

Apfelmus

Zubereitungszeit: 10min, Koch/Ruhezeit: 20min

Zutaten für 6 Portionen

- 2kg Äpfel
- 200ml Wasser
- 2 EL Zucker
- Zimt gemahlen
- Etwas Zitronensaft

Zubereitung

- Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien.
- In einem Kochtopf 2 gestrichene EL Zucker schmelzen bis er karamellisiert. Dann die Apfelspalten dazugeben und bei reduzierte Hitze kräftig umrühren, bis sich der karamellierte Zucker etwas vom Topfboden löst. Dann Wasser dazu gießen, zudecken und kochen, bis die Äpfel völlig weich sind.
- Dann die Äpfel pürieren. Für die endgültige Konsistenz nach Belieben noch etwas Wasser dazu gießen. Zum Schluss mit Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken.