

Apfelmus

Zutaten für 3-4 Gläser à 300 ml

1 kg Äpfel
ca. 400 ml Wasser
1 Zimtstange
einige Gewürznelken
100 g Zucker

Zubereitung

- Äpfel schälen, entkernen und spalten. Wasser zum Kochen bringen, Apfelspalten, Nelken und Zimt hineingeben und Äpfel weichkochen (die Äpfel sollen zu drei Viertel mit dem Wasser bedeckt sein).
- Äpfel abseihen (Kochwasser aber nicht weggleeren) und mit der Flotten Lote passieren oder mit einem Pürierstab pürieren, Zucker hinzufügen und gut durchrühren. Mit dem Apfelwasser in die gewünschte Konsistenz bringen.
- Für all jene die das Apfelmus einlagern wollen: Das Apfelmus nochmals kurz aufkochen lassen, heiß in verschraubbare Gläser füllen und verschließen. Backrohr auf 130°C (Heißluft) vorwärmen, die Gläser hineingeben und 10 Minuten sterilisieren.