

AG Gartenküche

Rezept für Apfelmus mit Zimt

Du brauchst:

- 1 großen Kochtopf
- Schneidebrett
- Messer
- 1 Schüssel für Abfall
- 1 Zitronenpresse
- 1 Küchenwaage
- 1 kleine Schüssel zum Abwiegen
- 1 Wasserglas zum Abmessen
- 1 Kochlöffel
- 1 Pürierstab
- Gläser mit Schraubdeckel

Zutaten:

- 2 kg Äpfel
- ca. 200 ml Wasser (1 Wasserglas)
- eine Zitrone
- 1 EL Zimt
- 50g Zucker

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen.
2. Die Äpfel in Viertel schneiden.
3. Das Kerngehäuse entfernen.
4. Die Äpfel klein schneiden.
5. Die Äpfel mit ca. 200ml Wasser in einen großen Topf geben.
6. Den Topf auf den Herd stellen und den Herd anmachen (erst höchste Stufe, bis es blubbert; dann mittlere Stufe)
7. Eine Zitrone auspressen. Den Saft in den Topf gießen.
8. 50 g Zucker abwiegen. Den Zucker in den Topf geben und umrühren.
9. Ca. 15 Minuten kochen, dabei umrühren.
10. Wenn die Äpfel weich sind mit dem Pürierstab pürieren.
11. Heißes Apfelmus mit einem Löffel in Gläser füllen, Deckel gut verschließen.

Wenn du das Apfelmus ganz heiß in ein sauberes Glas mit Schraubdeckel füllst ist es eine Weile haltbar. Stelle es zur Sicherheit trotzdem in den Kühlschrank.