

APFELMUS

Zutaten:

650 g Äpfel, geschält, das Kerngehäuse entfernt, in Stücken (z.B. Boskoop)

einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Äpfel in den Mixtopf geben und **2-3 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern.
2. Zitronensaft zugeben.
3. Messerbecher in den Mixtopfdeckel setzen und **9 Minuten / 100 ° / Stufe 3** kochen.
4. Kurz vor Schluss nochmals für ca. **15 Sekunden auf Stufe 10** drehen.
5. Das noch heisse Apfelmus in Schraubgläser abfüllen.
6. Wenn die Gläser abgekühlt sind, entweder einfrieren oder in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Das Apfelmus kann vor dem Servieren noch mit Zucker oder Zimt abgeschmeckt werden. Gut verschlossen ist es im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar. Man kann die Gläser wie oben erwähnt auch einfrieren, dann halten sie sich natürlich viel länger frisch.