

Selbstgemachtes Apfelmus

Du brauchst:

500 Gramm Äpfel
125 ml Wasser
einige Spritzer Zitronensaft
ein kleines bisschen Zucker
einen Topf
ein Messer/ Schäler, eine Gabel, einen Kochlöffel
eine Schüssel
evtl. ein Glas mit Schraubverschluss

So geht's:

Schäle zuerst die Äpfel (oder lass dir helfen), entferne das Kerngehäuse mit allen Kernen und schneide dann die Äpfel zu kleinen Würfeln.

Gib die Apfelstückchen in einen Topf und gieße das Wasser dazu. Wenn du noch einige Spritzer Zitrone darüber träufelst, werden die Apfelstücke nicht dunkel.

Jetzt den Topf abdecken und etwa 15 bis 20 Minuten leicht kochen, dazu immer wieder mal umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Äpfel werden jetzt immer weicher, das kannst mit dem Stil eines Kochlöffels testen, indem du auf ein Stück drückst.

Wenn die Masse weich genug ist, schalte den Ofen aus und nimm den Topf von der Platte.

Fülle die Apfelmasse in die Schüssel und zerdrücke mit einer Gabel die Früchte. Wenn du darfst, kannst du auch einen Pürierstab nehmen, dann wird das Mus ganz fein.

Waren die Äpfel schon süß genug, brauchst du normalerweise nicht extra zuckern. Probiere das Mus vorsichtig (heiß!) und entscheide, ob du Zucker dazugeben möchtest.

Du kannst das Mus in das Glas füllen und, wenn es abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen. Dort hält es sich einige Tage. Am besten schmeckt es aber noch frisch zu Pfannkuchen oder Milchreis. Oder Pur.

Guten Appetit!

