Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Apfelmus

Obst
Für die Verwertung von schrumpeligen oder nicht mehr knackigen Äpfeln
Soßen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten:

- Äpfel
- Zitronensaft
- (Vollrohr-)Zucker
- Zimt und/oder Vanillepulver

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen, putzen, in Spalten schneiden und in einen Topf geben. Diesen bis zur halben Höhe der Apfelstücke mit Wasser auffüllen, etwas Zitronensaft zugeben und die Äpfel weich kochen. Die gegarten Äpfel mit dem Pürierstab zu Mus pürieren, durch ein Sieb drücken oder durch die Flotte Lotte drehen. Das Apfelmus nach Geschmack süßen und mit Zimt oder Vanillepulver verfeinern.

Zeitaufwand: rund 15 bis 20 Minuten

Tipp:
Apfelmus kann auch auf Vorrat gekocht werden. Dafür das kochend heiße Mus in sterilisierte Schraubgläser füllen und die Gläser sofort luftdicht verschließen.