

Apfelmus

Zutaten



5 Äpfel



100 ml Wasser



2 Esslöffel Zucker



1 Zitrone

Apfelmus

Zubereitung



Äpfel schälen



Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen



Apfelspalten klein schneiden



Topf auf den Herd stellen

Apfelmus



Wasser in den Topf gießen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Apfelstücke in den Topf geben



aufkochen lassen und einen Deckel
auf den Topf geben

Apfelmus



Herd auf kleine Stufe zurückschalten und ca. 15 Minuten köcheln lassen



Zitrone halbieren und auspressen



gekochte Äpfel durchrühren



Zitronensaft in den Topf geben

Apfelmus



Zucker dazugeben



alles miteinander verrühren – fertig!

Guten Appetit!