

Rezept (für 1-2 Personen)

Apfelmus

Die Äpfel werden zusammen mit Zucker gekocht, bis sie zerfallen. Dazu vorher ein wenig Wasser geben, damit beim Aufkochen schon etwas Flüssigkeit da ist.

6 Äpfel, geschält, entkernt
in kleine Stücke geschnitten

In einem kleinen Topf mit Deckel aufkochen und 10-15 min köcheln.

[Siehe hier](#)

½ Tasse Zucker

Gelegentlich umrühren.

½ Tasse Wasser

Man kann den Kochvorgang beenden, wenn der Apfelbrei noch leicht stückig ist.

Soll es ein glatter Brei werden, so kann man ihn mit einem [kleinen Schneebesen](#) glatt rühren (oder noch 5 min weiterkochen).

Zum Schluß unbedingt abschmecken, meistens braucht man noch Zucker.

Evtl. 1 Spritzer Zitronensaft

Damit wird nachgewürzt – je nachdem wie viel Säure die Äpfel selbst schon hatten.