

## **Apfelmus**

Ein einfacher aber wohlschmeckender Apfelmus lässt sich ganz einfach herstellen.

Zutaten:

2 kg Äpfel, süße Sorte

175 ml Wasser

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

Wahlweise 1 Prise Zimt

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Danach Äpfel, Wasser Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Wer es mag, kann auch noch eine Prise Zimt hinzugeben. Jetzt alles kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer mal umrühren. Mit einem Kartoffelstampfer alles ordentlich durchstampfen. Wer es noch feiner haben möchte, benutzt einen Pürierstab.

Danach den Mus heiß in die bereit gestellten und sauberen Twist-Off-Gläser füllen und verschließen. Die Gläser werden dann verkehrt herum auf ein Handtuch gestellt und mit einem zweiten Handtuch abgedeckt, damit sie langsam abkühlen können.