



# Apfelmus

## Zutaten

(Für 4 Personen)

2 kg Äpfel  
2 EL Zucker  
1/4 l Apfelsaft  
Zitronensaft  
Zimt

## Zubereitung

Die Äpfel zu Beginn schälen, zerteilen und vom Kerngehäuse befreien. In der Zwischenzeit den Zucker in einem geeigneten Kochtopf schmelzen lassen, so dass er karamellisiert (ca. 2 Minuten). Nun die Apfelspalten zu dem karamellisierten Zucker dazugeben und Hitze reduzieren. Die Apfelspalten müssen kräftig umgerührt werden, dass der Zucker vom Topfboden gelöst wird. Danach den Apfelsaft in den Topf gießen. Unterdessen den Topf zudecken und den Inhalt köcheln lassen, bis die Äpfel vollständig weich sind. Als Nächstes werden die weichgekochten Äpfel mit einem Kartoffelstampfer zerkleinert. Je nach Belieben, kann jetzt zusätzlich Apfelsaft dazugegossen werden. Zum Schluss das Mus mit Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken.