



## Apfelmus

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

8 Portionen

---

2 kg	Äpfel	4	Zimtstangen
160 ml	Wasser	4	Vanilleschoten
1	Zitrone	4 EL	Zucker

### Zubereitung

- 
1. Die Äpfel schälen, waschen, zerkleinern, den Kern entfernen und mit Zitronensaft bespritzen.
  2. Das Wasser in einen großen Topf füllen und mit Vanilleschoten, Zimtstangen und Zucker zum Kochen bringen.
  3. Bei niedriger Temperatur für 20 Minuten kochen lassen. Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern.
  4. Fülle den fertigen Mus in luftdichte Einmachgläser und stelle es kopfüber zum Abkühlen.