



Petronellas leckeres Apfelmus

Wenn du nicht weiter weißt oder etwas noch nicht kannst, lasse dir von einem Erwachsenen helfen.

Zutaten:

1 Kilogramm Äpfel
100 Milliliter Wasser
oder Apfelsaft
4 Esslöffel Zucker
Saft einer halben
Zitrone
Gewürze wie Zimt,
Vanillezucker,
brauner Zucker
oder Ahornsirup
zum Abschmecken

Anleitung:

Zuerst musst du die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse raus-schneiden. Schneide sie in kleine Würfel und stelle sie zur Seite.

Stelle danach einen ausreichend großen Topf auf den Herd und vermische darin Wasser (oder Apfelsaft), den Saft der Zitrone und 4 Esslöffel Zucker miteinander.

Füge die Äpfel hinzu und koche sie mit dem Zucker-Zitronen-Wasser auf. Danach musst du das Apfelmus 15-20 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis die Äpfel zerfallen sind. Wenn dir dein Apfelmus noch zu stückig ist, kannst du es mit einem Pürierstab oder Kartoffelstampfer feiner stampfen.

Zum Schluss kannst du dein Apfelmus nach Belieben noch mit Zimt, Vanillezucker, braunem Zucker oder Ahornsirup abschmecken.

Apfelmus kann man kalt und warm essen. Am besten schmeckt es zu Reibekuchen, Pfannkuchen, Schupfnudeln, Milchreis, Grießbrei, Joghurt oder einfach pur.

