

# Apfelmus

von Silvio Blaser

Mengen für 35 Personen

Etwas Zucker kann nach Belieben zugefügt werden

Tags: Einfach, Vegan, günstig, Laktosefrei, Vegetarisch, Glutenfrei, schnell

|                         |  |
|-------------------------|--|
| 7.0 kg Äpfel            | waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden.  |
| 3.5 Stück Zitronen      | Schale dazu reiben<br>auspressen, Saft dazugeben   |
| 7.0 g Zimt              | Ganze Stängel dazu geben   |
| 7.0 Stück Vanilleschote | halbieren, Mark auskratzen und alles dazugeben   |
| 7.0 g Muskatnuss        | 2 Prisen dazugeben   |
| 7.0 Prise Salz          |  |
| 8.75 dl Apfelsaft       | Die Apfelwürfel und die Gewürze im Süßmost in einer Pfanne 15-20 Minuten weichkochen.<br>Zimt und Vanillestängel entfernen.<br>Die Masse durch ein Passvite drehen oder mit einem Mixer fein pürieren. |