

Apfelmus

von corinzaengerle@bluewin.ch

Mengen für 10 Personen

5.0 dl Wasser

2.5 Stück Zitronen von der Zitrone die Schale abreiben, den Saft auspressen und 7.5 EL Zucker begeben.

2.5 kg Äpfel (z. B. roter Boskoop) Äpfel mit Schale und Kerngehäuse vierteln. Wasser mit Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen, Äpfel begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen. Äpfel mit der Flüssigkeit durchs Passe-vite direkt in eine Schüssel treiben, auskühlen.