

Apfelmus selbst gemacht von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Zimt

2.2 kg Äpfel	schälen, rüsten, in Stücke schneiden, in Pfanne geben
5.0 dl Wasser	dazugeben
75 g Zucker	dazugeben
1.5 Stück Zitronen	auspressen, Saft dazugeben Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, dann sofort auf kleine Stufe zurückschalten 15- 20 Minuten halb zugedeckt dämpfen lassen (je länger es dämpft, umso weicher wird es und eventuell braucht man dann keinen Mixer mehr) mixen oder durchs Passevit drehen.