

## Apfelmus selber machen

### Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Äpfel
- 100 ml Wasser
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker (oder Zuckerersatz)
- ½ Zitrone
- 1 Zimtstange



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 6 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 9 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 15 Minuten

### Zubereitung im Kochtopf

1. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel. Verwendest du frische regionale Bio-Äpfel, so kannst du die Schale mitverwenden. Dein Mus wird dann etwas gröber. Hast du eine Flotte Lotte, so kannst du es anschließend damit passieren. Musst du aber nicht!
2. Gib die Apfelwürfel mit dem Wasser und dem Zucker in einen kleinen Topf. Presse den Zitronensaft dazu und lege die Zimtstange hinein.
3. Binge die Apfelmischung zum Kochen und lasse sie für etwa 9 Minuten köcheln.
4. Püriere sie dann zu einem feinen Mus. Alternativ kannst du es auch als Apfelkompott stückig lassen.

### Zubereitung im Thermomix

1. alle Zutaten in den Mixtopf geben

2. 9 Minuten / 100°C / Stufe 1 kochen
3. Zimtstange entfernen
4. 35 Sekunden / Stufe 5 pürieren

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

