

Rezept

Apfelmus mit Ahornsirup

Ein Rezept von Apfelmus mit Ahornsirup, am 10.05.2026

Zutaten

- | | |
|------------------------------|---|
| 2 kg säuerliche Äpfel | 6 EL Zitronensaft |
| 1 Vanilleschote | 200 ml Apfelwein (ersatzweise Apfelsaft) |
| 5 EL Ahornsirup | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER à 400 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Äpfel waschen, ungeschält in Stücke schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit Zitronensaft mischen.

2. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herausschaben. Vanillemark und -schote mit Apfelwein und den Äpfeln zugedeckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze in 15-20 Min. weich dünsten.

3. Schote entfernen, das Mus durch ein Sieb passieren. Das Püree wieder aufkochen, Ahornsirup unterrühren. Apfelmus sofort in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und verschließen.