

Rezept

# Apfelmus selber machen

Ein Rezept von Apfelmus selber machen, am 16.03.2025

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Bio-Zitrone   | <b>750 g</b> Äpfel (kann auch Fallobst sein, Hauptsache die Früchte haben reichlich Aroma) |
| <b>80 g</b> Zucker   | <b>1/8 l</b> Cidre oder naturtrüber Apfelsaft  |
| <b>1 Prise</b> Zimtpulver oder frisch geriebene Muskatnuss (nach Belieben) |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, die Hälfte der Schale fein abreiben, den ganzen Saft auspressen. Die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in Schnitze schneiden.

---

2. In einem Topf 60 g Zucker mit 1/4 l Wasser und dem Cidre oder Apfelsaft, der Zitronenschale und dem -saft aufkochen. Den Zuckersirup ungefähr 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

---

3. Dann die Hitze ganz klein stellen, die Äpfel untermischen und den Deckel auflegen. Äpfel etwa 10 Minuten garen, bis sie zerfallen.

---

4. Äpfel im Zuckersirup mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder alles mit dem Pürierstab durchmischen. Übrigen Zucker und Zimt oder Muskat dazugeben, unterrühren.

---

5. Das Mus abkühlen lassen oder wenn du größere Mengen kochst, das noch heiße Apfelmus in saubere Schraubgläser füllen, verschließen und auskühlen lassen. Dann ist es ca. eine Woche haltbar.