



# Apfelmus



## ZUTATEN

4-5 Äpfel z.B. Jonagold  
gemahlene Gewürze  
nach Belieben  
z.B. Zimt, Piment,  
Nelken, Kardamom



## ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen, entkernen und würfeln.
2. Apfelwürfel mit etwas Wasser und gemahlene Gewürzen in einem Kochtopf bei niedriger Temperatur mit Deckel köcheln lassen bis die Äpfel zerfallen (regelmäßig umrühren).
3. Bei Bedarf das Mus mit einem Mixstab pürieren.
4. Apfelmus warm servieren.

Passt z.B. zu Milchreis, Kartoffelpuffer, oder Joghurt.