



DAS PERFEKTE APFELMUS

FÜR DEIN APFELMUS BRAUCHST DU

- 3 kg Äpfel
- 1/2 Teelöffel Vanille
- 1/8 Teelöffel Salz
- 1/8 Teelöffel Zitronensäure
- etwas Zitronenschale

- 1 Schäle und entkerne deine Äpfel bevor du sie in kleine Stücke schneidest. Gib die Apfelstücke gemeinsam mit dem Salz, der Vanille und der Zitronensäure in einen großen Topf und schalte deinen Herd auf eine hohe Hitzestufe.
- 2 Achte durch ständiges Rühren in den ersten 5 Minuten darauf, dass nichts anbrennt.
- 3 Reduziere nun die Hitze auf eine der niedrigsten Stufen und rühre noch laufend um während sich alles etwas beruhigt.
- 4 Decke deinen Topf zu und lasse das Apfelmus für mindestens eine Stunde köcheln. Alle paar Minuten kannst du kräftig umrühren und überprüfen ob sich nichts am Boden des Topfes anlegt.
- 5 Die Äpfel werden sich so nach und nach selbst einkochen. Solltest du am Schluss noch Stückchen haben, kannst du auch einmal mit deinem Pürierstab alles vermahlen. Zum Schluss reibe noch etwas frische Zitronenschale in dein Apfelmus und fülle es noch im heißen Zustand in Gläser ab die du sofort verschließt.

VEGANGLUTENFREI***LAKTOSEFREI***NUSSFREI***



VORBEREITUNG: 20 min
KOCHZEIT: min. 1 Stunde

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f   [ausnahmsweisekuchen](https://www.ausnahmsweisekuchen.com)
www.ausnahmsweise.at/blog