

# Apfelmus selbstgemacht

Zutaten für ca. 10 Portionen:

5 Kg Äpfel  
5 EL Zucker  
650ml Apfelsaft naturtrüb  
Zitronensaft  
Zimt

Zubereitung (ca. 20 Min, Kochzeit ca. 20 Min):

Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien.

In einem Kochtopf 2 gestrichene EL Zucker schmelzen bis er karamellisiert (ca. 2 Min.).  
Dann die Apfelspalten dazugeben und bei reduzierte Hitze kräftig umrühren, bis sich der karamellierte Zucker etwas vom Topfboden löst (weitere 1 - 2 Min.).  
Dann den Apfelsaft dazu gießen, zudecken und kochen, bis die Äpfel völlig weich sind.

Dann die Äpfel mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.  
Für die endgültige Konsistenz nach Belieben noch etwas Apfelsaft dazu gießen.  
Zum Schluss mit Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken.