Apfelmus

Aufstriche & Eingemachtes · ca. 4 Portionen · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 800 g Äpfel, geschält, geviertelt, entkernt
- 80 g Wasser
- 30–50 g Zucker (je nach Apfelsorte)
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Zimt (optional)

ZUBEREITUNG

1. Äpfel **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
2. Wasser, Zucker und Zitronensaft zugeben und **12 Min./100°C/Stufe 1** garen.
3. Mit eingesetztem Messbecher **20 Sek./Stufe 4–7** pürieren (Stufe langsam erhöhen). Für stückiges Apfelmus nur **5 Sek./Stufe 4**.
4. Nach Wunsch Zimt unterrühren. Heiß in Gläser füllen oder abkühlen lassen.

> **Tipp:** Säuerliche Sorten wie Boskoop oder Elstar ergeben das aromatischste Mus.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/