

Apfelmus Rezept

Apfelmus selber machen ist mit diesem Rezept einfach und schnell erledigt. Gerade wenn es Äpfel im Überfluss gibt und man möglicherweise auch noch einen eigenen Apfelbaum im Garten stehen hat, ist selbstgemachtes Apfelmus eine prima Möglichkeit Äpfel längerfristig aufzubewahren.

Sorgfältig in Gläser abgefüllt hält sich das Apfelmus einige Monate im Schrank. Und da man für das Apfelmus auch die weniger schönen Äpfel vom Baum oder die schon mal auf dem Boden gefallen Äpfel verwenden kann, ist dies eine einfache Möglichkeit diese neben dem Saftpresen noch zusätzlich weiter zu verwerten.



Zutaten: für 4 Gläser Apfelmus

1,5 kg Äpfel
2 - 3 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
300 ml Wasser

Zubereitung:

Zur Zubereitung des **Apfelmus** zuerst in einen größeren Topf Wasser, Zitronensaft und Zucker geben. Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit in den Topf geben.

Die Apfelmus Rohmasse zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze die Äpfel weich kochen lassen.

Den Topf zur Seite schieben und mit Hilfe eines elektrischen Pürierstabes die Äpfel zu Apfelmus pürieren. Je nach Geschmack kann man auch noch kleine Stücke im Apfelmus übrig lassen und nur sehr kurz mit dem Pürierstab arbeiten. Dieses Apfelkompott schmeckt genau so lecker.

Will man das Apfelmus auf Vorrat kochen, kann man es in mit heißem Wasser ausgespülte Marmelade Gläser mit ebenfalls ausgekochtem Schraubdeckel einfüllen, Deckel drauf und für ein paar Minuten auf den Kopf stellen. Wurde alles vorher mit kochendem Wasser behandelt ist die Gefahr der späteren Schimmelbildung auf dem Apfelmus recht gering. Und das alles ohne künstliche Konservierungsmittel. Dieses Rezept ergibt etwa 4 Gläser Apfelmus.

Das Apfelmus hält mindestens ein Jahr lang ohne zusätzliche Kühlung.

Andere Vorschläge für Apfelmus Rezepte:

Weniger Äpfel nehmen, statt dessen entweder Aprikosen, Nektarinen oder eine Mango in das Apfelmus geben. Diese Apfelmus Varianten schmecken besonders gut und können abgekühlt mit etwas geschlagener Sahne vermischt als ein vorzügliches Dessert serviert werden.

Oder doch lieber ein standfesteres Apfelmus nach **Apfelmark Rezept** ganz ohne zusätzlichen Zucker selber machen.



Schritt für Schritt erklärt
Apfelmus Step by Step

Mit dieser bebilderten Schritt für Schritt Anleitung für eine Portion Apfelmus können Sie nichts mehr falsch machen.
Einfach perfekt zu Pfannkuchen, Waffeln oder auch als Dessert.
Zur Anleitung

Kalorienangaben

100 g Apfelmus, haben ca. 50 kcal und ca. 0,2 g Fett