

Rezept für selbst gemachtes Apfelmus

Das beste Apfelmus ist immer das Selbgemachte.
Und es geht so einfach.

Zutaten für 1 kg Apfelmus:

1 Kilo Äpfel 350 g Zucker



Zubereitung

1. Waschen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in Schnitze und blanchieren Sie sie in einem Topf oder einem Backofen.
Im Topf: Wasser hinzufügen, bis es den Boden des Topfes komplett bedeckt.
Fügen Sie die Apfelschnitze hinzu und erhitzen Sie sie langsam, bis sie weich werden.
Im Backofen: Die Apfelschnitze in einen Bräter legen, mit Pergamentpapier abdecken und bei 150 ° C blanchieren, bis die Schnitze weich sind.
2. Drehen Sie Ihren Assistenten auf die Seite und befestigen Sie den Fleischwolf und den Püriervorsatz.
3. Die Maschine mit hoher Geschwindigkeit laufen lassen und die Apfelschnitze pürieren.
Lassen Sie den Trester mindestens noch einmal durch den Püriervorsatz durch.
4. Das Apfelmus in einen Kochtopf geben und den Zucker hinzufügen. Alles zusammen gut kochen.
5. Giessen Sie das heiße Apfelmus vorsichtig in saubere Konservengläser.

ANKARSRUM®

H O M E . M A D E .