



Menge 4 - 5 Gläser à 500 ml



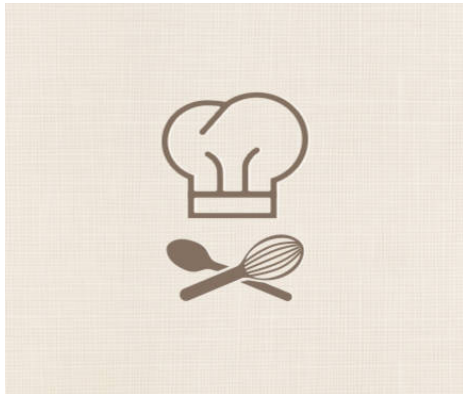
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

APFELMUS KLASSISCH

Grundrezept für ein leckeres Apfelmus!



Zutaten

2,5 kg	Äpfel
	Gewürze nach Geschmack (z.B. Zimt, Nelken, Ingwer)
200 g	Diamant Einmachzucker

Zubereitung

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Mit wenig Wasser im geschlossenen Topf weich kochen. Anschließend pürieren oder durch ein Sieb streichen, mit Zucker mischen und mit Gewürzen nach Geschmack abschmecken.
3. Apfelmus in Gläser füllen und einkochen.
4. Dazu das Mus auf Gläser gleicher Größe verteilen. Gläser verschließen und im Einkochtopf etwa 30 Minuten bei 90 °C einkochen.
5. Alternativ können die Gläser auch im Backofen eingekocht werden. Hierzu die Fettpfanne des Backofens etwa 1 cm hoch mit Wasser füllen. Auf Ober- und Unterhitze 180 °C einstellen. Wenn in den Gläsern Luftbläschen aufsteigen, den Herd ausschalten und Gläser nach 25-35 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.