



## R e z e p t

### Apfelmus

*Inklusive Schälen kostet dieses Apfelmus 15 Minuten Zeit. Helmut Gote schwört: Es ist besser als alles, was Sie im Glas oder im Karton kaufen können. Nostalgisch, fruchtig, pur.*

#### Zutaten für eine Portion

- 800 g Äpfel, im Ganzen gewogen
- 70 ml Wasser
- 25 – 50 g Zucker (nach Geschmack)

#### Zubereitung

- Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Mit dem Wasser für 10-15 Minuten dünsten, dabei den Deckel auf den Topf legen.
- Mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten, bis Ihnen die Konsistenz gefällt.
- Zucker peu à peu einrühren. Zwischendurch probieren und aufhören, wenn es süß genug ist.
- Abkühlen lassen.