

Apfelmus

1 kg Äpfel
25 g Zitronensaft
40-60 g Zucker
(je nach Süße der Äpfel)
1 Pck. Vanillezucker
50 g Wasser
1 Prise Zimt (optional)



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Äpfel waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in Stücken in den Blender geben. Die Schale kann dran bleiben, man merkt anschließend nichts mehr davon.

Alle übrigen Zutaten zugeben und „**Heated Puree**“ wählen.

Anschließend in ein sauberes, heiß gespültes Glas geben, verschließen und auf dem Kopf gestellt abkühlen lassen.