

Apfelmus

Für 4 Personen

1 Bio-Zitrone	800 g säuerliche Äpfel	4 EL Weißwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	4 EL Zucker

1 Stück Zitronenschale dünn abschälen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Apfelstücke mit 3 El Zitronensaft, Weißwein, 4 El Wasser und der Zitronenschale in einem Topf mischen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Beides mit Zimt und Zucker zu den Äpfeln geben, aufkochen und die Äpfel zugedeckt bei milder Hitze 15 bis 20 Minuten weich dünsten.

Tim Mälzer am 06. 02. 2010