

## Apfelmuss

Wasser

Äpfel

½ Zitrone

2 Lorbeerblätter

Zucker

Neben der Marmelade oder Konfitüre ist es wohl das beliebteste Einkochte: **Das Apfelmus**.

Man nehme die **Äpfel** und stellt sicher, dass sie keine Druckstellen, braune Flecken oder sonstige Verunreinigungen haben. Sie sollten auch auf keinen Fall überreif oder gar matschig sein, sonst schmeckt das Apfelmus nicht. Im Notfall kann man einige Stellen heraus schneiden.

Zunächst müssen die Äpfel unter kaltem Wasser abgewaschen werden. Meistens werden die Äpfel geschält, wem es jedoch nichts ausmacht, kann die Schale durchaus am Apfel belassen, schließlich sind in der Schale die meisten Vitamine und Mineralstoffe. Während man die Äpfel schält, darf man die bereits geschälten nicht an der Luft liegen lassen, sondern gibt sie in einem Topf mit kaltem Wasser. Dazu gibt man bereits am Anfang eine wenig Zitronensaft, da die darin enthaltene Säure verhindert, dass sich die Äpfel verfärben, schließlich soll der **Apfelmus** nicht unansehnlich braun werden.

Nun lässt man die Äpfel abtropfen und gibt sie in einen leeren Topf und erhitzt sie langsam. Jetzt wird der Zucker dazugegeben, ca. 200g auf 1Kg. Äpfel, wer es Süsser mag kann auch mehr nehmen.

Die Hitze kann jetzt hochgedreht werden und das **Apfelmus-Einkochen** kann beginnen. Noch sind sie ganz, deswegen greift man zum Pürierstab und püriert so lange, bis man die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Jetzt die Lorbeerblätter zugeben und ca. 10 min. köcheln lassen.

In die vorbereiteten und gut desinfizierten Gläser wird das Apfelmus noch heiß eingefüllt und die **Einmachgläser** schnell wieder verschlossen. Die Gläser werden dann in einen Einmachtopf gestellt und bei einer Temperatur von 90°C eine halbe Stunde lang **eingekocht**.