

Apfelmus aus dem Schnellkochtopf

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

6
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Apfelmus

1,5 kg Äpfel (z.B. Boskoop, Cox Orange, Braeburn)

120 ml Wasser

1 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

Schnellkochtopf

Stabmixer

Apfelmus schmeckt köstlich zu Reibekuchen und diversen anderen Gerichten, die die deutsche Küche zu bieten hat. Dabei ist das **Fruchtpüree** nicht nur ein schmackhafter Begleiter für eine Vielzahl von Speisen, sondern auch ein erfrischendes **Ganzjahres-Dessert**. Im Schnellkochtopf wird das fruchtige Apfelmus zur gesunden Süßspeise, die ganz ohne Zucker auskommt. Dank der natürlichen Süße frischer Apfelsorten, wie **Boskop**, **Cox-Orange** und **Braeburn** schmeckt das Mus besonders aromatisch. Noch ein **Hauch von Zimt** dazu - et voilà: fertig ist das selbstgemachte Fruchtpüree.

Eines ist bei selbstgemachtem Apfelmus für mich unverzichtbar geworden: **mein Schnellkochtopf!** Damit ist dein Fruchtmus nämlich innerhalb von **6 Minuten** gekocht

und das volle Fruchtaroma.

- 1 -

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

- 2 -

Die geschnittenen Äpfel und das Wasser in den Schnellkochtopf geben. Deckel einrasten und auf Druckstufe 1 mindestens 6 Minuten garen.

- 3 -

Apfelkompott mit einem Stabmixer pürieren, bis es die gewünschte Konsistenz hat.

- 4 -

Mit Zimt abschmecken und auskühlen lassen.