

Der Liebling aus Kindertagen: 10 Rezepte mit Apfelmus



Apfelmus ist doch irgendwie die Essenz der Kindheit. Schon in Babybrei kommt es oft zum Einsatz. Kein Wunder, dass ich niemanden kenne, der es nicht mag. Wenn du einmal selbstgemachten Apfelmus gegessen hast, wirst du nie wieder welches kaufen wollen. Natürlich lohnt sich der Aufwand erst, wenn man ein paar Gläser Apfelmus zubereitet hat. Aber was macht man dann mit all dem fruchtigen Mus? Ich hab dir 10 Rezepte und ein paar Tipps zusammen getragen, die aus deinem Apfelmus mehr machen, als eine bloße Beilage.

Tipps für perfektes Apfelmus

Die richtige Apfelsorte

Zuerst musst du dich entscheiden: Willst du Apfelmus oder Apfelkompott? Apfelkompott ist stückiger, deshalb brauchst du Apfelsorten, die nicht so schnell zerkochen. Dafür eignen sich saftige, aber feste Sorten wie **Idared** und **Elstar**. Für Apfelmus kannst du den Allzeit-Backfavoriten **Boskoop**, **Pink Lady** oder auch **August- bzw. Klaräpfel** verwenden. So bezeichnet man die ersten Äpfel, die Anfang August reif werden. Du solltest die Äpfel in jedem Fall schälen, denn die **Schale zerfällt nicht zu Mus**.

Die richtige Zubereitungsart

Wie magst du dein Apfelmus am liebsten? Traditionell aus dem Topf, wenn es kurz vor sich hin blubbert und dabei süße Gerüche in deiner Küche verströmt? Oder aus

dem Slow Cooker? Slow Cooker?! Das Apfelmus kocht dann zwar etwa 6 Stunden, dafür brauchst du aber überhaupt **keinen Zucker** hinzufügen. Die Süße im Apfel reicht aus.

Das richtige Einkochen

Es dauert nicht lang und schon sind die Apfelstückchen zu Brei zerfallen. Wenn du sie eine Weile kochen lässt, verdunstet ein Teil der Flüssigkeit und du bekommst eine wunderbare Konsistenz. Wie wird dein Apfelmus jetzt haltbar? Du kannst es abgekühlt etwa **3 Tage im Kühlschrank** lagern. Wenn du gleich einen größeren Vorrat anlegen willst, solltest du das Apfelmus einkochen. Dazu brauchst du **sterile Schraubgläser**. Entferne einfach alle Etiketten und leg sie vorsichtig in einen Topf mit kochendem Wasser. Deckel nicht vergessen. Das Apfelmus muss dann unbedingt sehr heiß in das Glas, Deckel drauf, fest zuschrauben und auf den Kopf stellen. So auskühlen lassen. Die heiße Luft im Inneren zieht sich zusammen und schon sind deine Gläser bombenfest verschlossen. Vergiss nicht, deine Gläser mit **Etiketten** zu versehen, auf denen du Inhalt, Monat und Jahr aufschreibst.

Die richtige Lagerung

Apfelmus ist ewig haltbar. Du kannst es entweder einfrieren oder einkochen. In beiden Fällen hält es sich **mindestens ein Jahr**. Wenn du dein Apfelmus eingekocht hast, kannst du es einfach an einen dunklen Ort, zum Beispiel in einem Regal oder in der Vorratskammer lagern, es muss **nicht gekühlt** werden.

Der Liebling aus Kindertagen: 10 Rezepte mit Apfelmus



Traditionelles Apfelmus hält sich ganz pflegeleicht im Keller oder im Vorratsschrank.

Diese Rezepte machen mehr aus deinem Apfelmus

Apfelmusmuffins mit Zimt und Zucker

Vor allem bei Fingerfood-Parties oder wenn du für die Kollegen backen willst bieten sich Muffins an. Der Apfelmus macht diese Muffins sehr saftig. Nach dem Backen werden die kleinen Kuppeln in flüssige Butter getaucht und in Zimt und Zucker gewälzt. Wer kann da widerstehen? [Zum Rezept](#)



Apfelmusmuffins mit Zimt und Zucker

Apfelmuskuchen mit Schokotropfen

Wer liebt nicht kleine Überraschungen? So sehe ich jedenfalls Schokotropfen. In Kuchen bieten sie einen kleinen Höhepunkt, wenn man mal einen erwischt. Und

weil du selbst backst, kannst du reichlich in diesem leckeren Apfelmuskuchen untermogeln. [Zum Rezept](#)



Apfelmuskuchen mit Schokotropfen

Apfelmus-Torte mit Zimt-Sahne

Gestapelte Torten sind einfach die besseren Kuchen, findest du nicht? Dieses Rezept ist so einfach, dass du auch als Backneuling eine Punktlandung vollbringen wirst. Der Boden mit seinen vor-weihnachtlichen Gewürzen macht richtig Lust auf die gemütliche Jahreshälfte. Nur noch schnell mit Zimt-Sahne füllen und schon steht dem Apfelgenuss nichts mehr im Wege. [Zum Rezept](#)



Apfelmus-Torte mit Zimt-Sahne

Apfelmuskuchen mit Mascarponecreme vom Blech

Dieser einfache Blechkuchen ist ein herbstlicher Verwandter von [Pfirsich-Schmand-Schnitten](#). Der Boden wird durch Mineralwasser und Apfelmus super locker. Die

Der Liebling aus Kindertagen: 10 Rezepte mit Apfelmus

Mascarponecreme mit leichter Zitronennote und Zimt- und Zuckerdecke erhöht den Genuss ins Unermessliche. [Zum Rezept](#)



[Apfelmuskuchen mit Mascarponecreme vom Blech](#)

Milchreis mit Apfelmus und Knusperhaube

Du liebst leckeren Milchreis mit Apfelmus? Mach doch ein richtig luxuriöses Dessert draus! Wie? Na mit Rosinen und Amarettini. Besonders hübsch sieht diese Hochstapelei in hohen Gläsern angerichtet aus. [Zum Rezept](#)



[Milchreis mit Apfelmus und Knusperhaube](#)

Apfel-Zimt-Scones mit Apfelmus und Zimtchips

Spätestens seit Downton Abbey lieben wir sie alle: Scones. Das Gebäck ist der Klassiker zur Englischen Tea Time. Traditionell isst man sie mit Clotted Cream und Konfitüre, aber diese Variante mit Apfelmus und Zimt

schmeckt auch ohne Begleitung einfach traumhaft. [Zum Rezept](#)



[Apfel-Zimt-Scones mit Apfelmus und Zimtchips](#)

Chia-Erdnussbutter-Müsliriegel

Kommt bei dir auch gerne mal das Nachmittagstief? Oder hast du morgens nicht so viel Zeit für ein aufwendiges Frühstück? Müsliriegel haben mich schon aus vielen brenzligen Situationen gerettet. Apfelmus ist in diesen Riegeln der heimliche Star und verpasst Haferflocken und Chia-Samen eine fruchtig-süße Note. [Zum Rezept](#)



[Chia-Erdnussbutter-Müsliriegel](#)

Apfelkompott-Tiramisu mit Cantuccini

Tiramisu geht nur mit Löffelbiskuits? Überzeuge deine Gäste vom Gegenteil. Dieses Tiramisu wird mit Apfelkompott und Cantuccini geschichtet und lässt sich super fürs Dinner vorbereiten. [Zum Rezept](#)

Der Liebling aus Kindertagen: 10 Rezepte mit Apfelmus



Apfelkompott-Tiramisu mit Cantuccini



Kalorienarme Schoko-Kirsch-Muffins

Apfel-Zimt-Parfait

Du suchst ein winterliches Dessert? Egal ob du für Weihnachten oder den Mädelsabend planst, dieses Parfait mit Apfelstückchen, Apfelmus und Zimt haut alle vom Hocker. [Zum Rezept](#)



Apfel-Zimt-Parfait

Dazu passt dein Apfelmus auch

Kalorienarme Schoko-Kirsch-Muffins

Ja du hast richtig gelesen: Kalorienarm und Schokolade geht zusammen. Und wenn du Apfelmus aus dem Slow Cooker verwendest, bekommst du diese Muffins sogar noch etwas gesünder hin. Kirschen bringen zusätzlichen Geschmack in das Kleingebäck. Damit machst du deine Kollegen in der Mittagspause sicher neidisch. [Zum Rezept](#)