Vanille-Apfelmus Rezept

Eine Ideale Beilage zu vielen Speisen oder auch als Dessert

Selbsgemachtes Apfelmus mit Vanillegeschmack ist ein Traum

Im Juli wird der Weißer Klarapfel reif. Diese Sorte eignet sich besonders gut für leckeres natürliches Vanille - Apfelmus ohne Zucker,

...oder wenn Sie wollen auch mit.

Das vanillearomatisierte Apfelmus schmeckt hervorragend zu Waffeln, Eintöpfen oder einfach so als Nachtisch oder zum naschen. Auch verschenkt ist es immer eine große Freude.

Wie Sie daraus ein leckeres, naturreines Apfelmus mit Vanillearoma einmachen:

Zutaten

- Äpfel (vorzugsweise Weißer Klarapfel)
- Vanilleschote
-

(Ggf. Zucker – nach Geschmack)

Zubereitung

- Trennen Sie das Mark der Vanille von den Schoten.
- Waschen Sie die Äpfel und schneiden Sie diese dann in Viertel Stücke.
- Diese kochen Sie dann zusammen mit der Vanilleschote (ohne das Mark) in einem großen Topf in Wasser, bis die Äpfel weichgekocht sind.

- Während die Äpfel kochen, spülen sie die sauberen Gläser mit heißem Wasser aus und stellen sie bereit.
- Nehmen Sie die Äpfel heraus wenn sie weich genug sind und passieren Sie sie in der flotten Lotte.
- Dem Apfelmus geben Sie nun das Vanillemark hinzu, und rühren es gut unter.

- Wer will kann nun noch Zucker mit einrühren. Wenn die Äpfel gut reif sind, sollte das nicht nötig sein.
- Das heiße Apfelmus füllen Sie nun in die Gläser und verschließen diese fest. Sie halten dann problemlos mindestens 1 Jahr.

Guten Appetit wünscht Ihnen Kathleen Günter

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "Mein Gartenratgeber" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online.

Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

- Gerichte
- Getränke
- Desserts
- Gebäck & Kuchen
- Marmeladen
- Pestos
- Vegane Küche