



Rezepte aus der Kitai- Küche



***Ana's hausgemachtes Apfelmus (*aus dem eigenen Garten)**

Zutatenliste: (für 4 Personen)

1 kg	Äpfel
1 Stange	Zimt
2 Pk.	Vanillezucker
300 ml	Wasser

Optional:

½ Zitrone	Saft
1 TL	Rohrzucker

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, dann die eine Hälfte der Äpfel schälen. Alle Äpfel kleinschneiden und mit den Zutaten in einen Topf geben.

Die Äpfel kurz aufkochen und dann mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme für ca. 20-30 Minuten köcheln lassen.

Jetzt mit einem Zauberstab die Masse solange pürieren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Manche mögen es gerne, wenn noch ein paar „ganze“ Apfelstückchen im Mus sind, andere mögen es lieber schön cremig ohne Stückchen.

Das Apfelmus schmeckt warm oder kalt sehr gut. Mit einem Löffelchen geschlagener Sahne mit Vanillezucker, ist es ein tolles, erfrischendes Sommer-Dessert.