

Apfelmus



EINKAUFSZETTEL

- 1 kg Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 300ml Wasser
- etwas braunen Zucker oder Honig
- Zimt
- Nelken
- verschiedene Beeren
- Mandelsplitter
- Eierpfannkuchen zum Servieren

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Spalten schneiden.
2. In einen Topf geben, mit Zitronensaft und Wasser übergießen und leicht köcheln lassen bis die Äpfel weich sind.
3. Die warmen Äpfel in einen Behälter geben und mit einer Nelke (nur den Kopf der Nelke dafür verwenden) und Zimt pürieren.
4. Einen Eierpfannkuchen mit braunem Zucker bestreuen, ein paar Beeren darauf verteilen, mit reichlich Apfelmus bestreichen und einrollen.

