

Schmankerl am See

Apfelmus

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Stück große Äpfel
- 70 ml Wasser
- 30 ml Mörbischer Weißwein
- 3 Esslöffel Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 2 Zimtstangen
- 2 Vanilleschoten ohne Mark

ZUBEREITUNG

-  Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein würfelig schneiden
-  Äpfel sofort mit Zitrone beträufeln, da sie sonst schnell braun werden
-  Wasser, Wein, Zucker, Zimtstangen und Vanilleschoten zum Kochen bringen
-  Äpfel 20 Minuten bei niedriger Stufe weichkochen lassen
-  Zimtstangen und Vanilleschoten wieder entfernen
-  Mit dem Stabmixer zu Mus verarbeiten

TIPP

Je nach Weißwein verändert sich der Geschmack – einfach experimentieren...
Apfelmus wird gerne als Beilage zu gebackenen Holunderblüten (auch in unseren Schmankerl-Rezepten zu finden) gereicht.

GUTES GELINGEN WÜNSCHT
DAS MÖRBISCHER TOURISMUSTEAM