



## Apfelmus

Zutaten:	1 Liter Wasser	Du brauchst:	einen Topf
	500g Äpfel		ein Schneidebrett
	½ Zitrone		ein Messer
	¼ Teelöffel Zimt		einen Sparschäler
			ein hohes Gefäß
			einen Stabmixer

### Zubereitung:

1. Wasche zuerst die Äpfel, schäle sie dann und schneide sie in kleine Stücke
2. Nun musst du 1 Liter Wasser im Topf zum Kochen bringen
3. Gib die Äpfel nun ca. 10 Minuten in das kochende Wasser, bis sie weich sind
4. Anschließend musst du die Äpfel, den Saft einer halben Zitrone und das Zimt in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren
5. Lass dein Apfelmus etwas abkühlen, bevor du ihn servierst

**Guten Appetit!**

