



1 kg Äpfel

1 Stange Zimt

Honig und Rosinen nach Geschmack

Bei der Auswahl der Äpfel muss man auf die gewünschte Süße achten.

Die Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse wird entfernt. Anschließend müssen die Früchte klein geschnitten werden. Die Äpfel gibt man in einen großen Topf. Dieser wird etwa $\frac{1}{2}$ Zoll (1,2 cm) mit Wasser gefüllt.

Jetzt werden die Apfelstücke unter regelmäßigem Rühren gekocht, bis sie weich sind. Die Zimtstange wird zugegeben. Nach dem Kochen wird die Zimtstange entfernt.

Wer will, kann die Apfelstücke durch ein Sieb drücken.

Honig und Rosinen nach Geschmack zugeben.



Apfelmus