

Ofengeröstetes Apfelmus vom großen Ofenzauberer plus

Zutaten:

1-1,5 kg Äpfel, geschält, geviertelt
Saft von einer Zitrone
Zimtstange, Zimt/Zucker nach Gusto

Vor dem Pürieren ca. 50-100 ml. Wasser je nach
gewünschter Konsistenz



Zubereitung:

Äpfel waschen, entkernen und in Schnitze schneiden mit Zitronensaft vermengen und auf den großen Ofenzauberer plus legen. Nach Gusto noch etwas Zimtstange/Zimt/Zucker über die Äpfel gegeben.

Bei 180°C Ober-Unterhitze ca. 45 min. bis 1 h in den Ofen stellen - je nach gewünschter Farbe und Konsistenz.

Kurz abkühlen lassen und die Äpfel zusammen mit dem Wasser in den Thermomix oder Hochleistungsmixer geben. 30 Sek. Stufe 10 ansteigend pürieren.

Falls es eingeweckt werden soll nochmals 10 min. 100 Grad Stufe 2 köcheln lassen und Einwecken.

Verwendete Produkte: Großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN