

APFELMUS MIT MEHL-BUTTER



Rezept für 4 Personen

Zutaten

800 g Äpfel (Boskop oder gut verkochende Sorte)
Zitronensaft
Zucker
Zimt
Butter
Mehl
1 Vanillestängel

Vorbereiten

Apfel rüsten und in Schnitze schneiden
mit Zitronensaft beträufeln

Zubereiten

Pfanne mit ca. 1 dl Wasser füllen
Vanillestängel entkernen und begeben
Äpfel begeben und bei mittlerer Hitze weich kochen
Etwas Zimt und Zucker begeben nach belieben
Vanillestängel herausnehmen
Äpfel durch Passe-vite rühren und in Schüssel abfüllen
(kann auch in Pfanne mit Stabmixer puriert werden)
80 g Butter in Pfanne bei kleiner Hitze vergehen lassen
80 g Mehl nach und nach begeben und gut rühren mit Schwingbesen
Sobald Mehl/Butter Masse gebunden ist Apfelmus begeben
und mit Schwingbesen oder Lochkelle gut durchmischen
Nach belieben noch etwas Milch begeben falls zu dickflüssig
Kann warm oder kalt serviert werden.

Variante: Apfelmus ev. mit Calvados / Kirsch / Grand Marnier
aromatisieren
Anstelle Mehl/Butter Apfelmus mit Schlagrahm verfeinern
Äpfel nicht purieren sondern Apfelschnitze servieren