



Apfelmus selbst gemacht von gertrud.e

Mengen für 32 Personen

7.04 kg Äpfel	schälen, rüsten, in Stücke schneiden, in Pfanne geben
1.6 Liter Wasser	dazugeben
240 g Zucker	dazugeben
4.8 Stück Zitronen	auspressen, Saft dazugeben Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, dann sofort auf kleine Stufe zurückschalten 15- 20 Minuten halb zugedeckt dämpfen lassen (je länger es dämpft, umso weicher wird es und eventuell braucht man dann keinen Mixer mehr) mixen oder durchs Passevit drehen.