



Apfelmus selbst gemacht

von Martin Lustenberger

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Zimt

7.7 kg Äpfel	schälen, rüsten, in Stücke schneiden, in Pfanne geben
1.75 Liter Wasser	dazugeben
263 g Zucker	dazugeben
5.25 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.