


# Apfel-Mus mit Zimt und Vanille

4 Gläser à 3 dl

 gelingt leicht

 bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mus:

- 1 kg Äpfel (vorbereitet gewogen) (gerüstet)
- etwa 1 - 2 Stk. Birnen, reif
- 3 dl Apfelsaft
- 40 g Rohrzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Stk. Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 1 Stk. Zimtstangen

## 1 Vorbereitung:

4 Gläser à 3 dl

## 2 Zubereitung:

Äpfel und Birnen schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Pfanne geben und mit Apfelsaft und Zucker 30 Minuten stehen lassen. Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Finesse, Vanilleschote, - mark und Zimtstange dazugeben und 10 Minuten kochen, dann mit dem Deckel zudecken und weitere 10 Minuten kochen, bis alles schön weich ist. Vanilleschote und Zimtstange herausnehmen und pürieren. Wieder aufkochen und sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, verschliessen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

**Kochzeit: 20 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Haltbarkeit ca. 6 Monate