

## AG Garten & Küche



Herr Lellinger hat uns einen Zwetschgen- und einen Kirschbaum geschenkt, die wir heute im Garten eingepflanzt haben.





Wir hoffen auf eine reiche Ernte  
in den nächsten Jahren :))

Außerdem haben wir  
leckeres Apfelmus  
gekocht und die Gläser  
schön verziert, um es  
in den nächsten Tagen  
zu verkaufen.



Hier unser Rezept zum Nachkochen:

## Apfelmus



### Zutaten

800 g Äpfel  
250 ml Wasser  
2 EL Zucker  
etwas Zitronensaft

### Zum Verfeinern:

etwas Zimt

### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal

Den Zitronensaft mit dem Wasser in eine Schüssel geben.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und in das Zitronenwasser geben.

Die Apfelstücke mit dem Zitronenwasser und dem Zucker zum Kochen bringen, bei mittlerer Hitze 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

Das gegarte Kompott in eine Glasschüssel füllen und mit Zimt garniert servieren. Apfelkompott schmeckt mit Vanillesoße oder Schlagsahne lecker als Nachtisch.

Wenn man das Apfelkompott kochendheiß in gut gereinigte Gläser (randvoll) füllt und diese sofort mit einem Deckel verschraubt, ist es mehrere Monate haltbar.