

APFELMUS MIT VANILLE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg Pink Ladys
- 80 ml Wasser
 - 2 Vanilleschoten (Mark ausgekratzt)
- 2 EL Zucker (optional)
 - 2 Zimtstangen
- ½ Zitrone

Haiyad Abdullahi



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 35 MIN.

1. Pink Ladys waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Wasser in einem Topf mit Vanilleschoten (Mark und Schote), und Zimtstange zum Kochen bringen.
2. Pink Ladys in kleine Stücke schneiden, mit Zitrone beträufeln und 15–20 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen, danach die Vanilleschote und Zimtstange entfernen.
3. Mit dem Pürierstab pürieren.