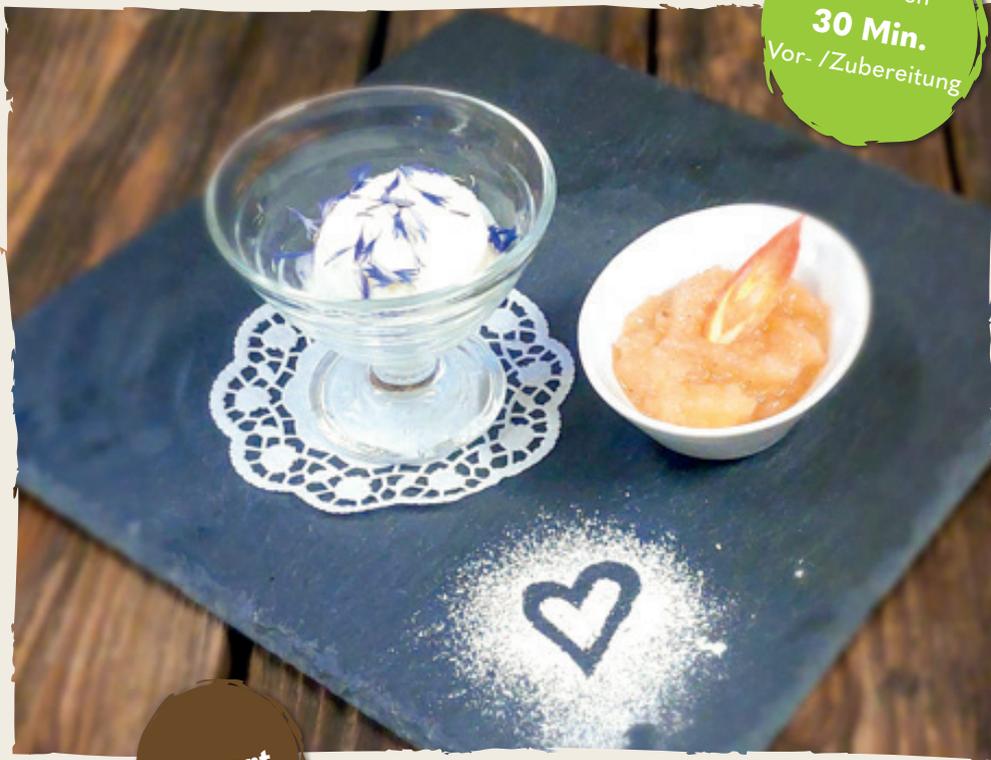


APFELMUS MIT JOGHURT-NATURGLACE

4
Portionen
30 Min.
Vor- /Zubereitung



Dessert

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf www.luzernerbauern.ch

LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN



APFELMUS MIT JOGHURT-NATURGLACE

ZUTATEN

- 750 g säuerliche Äpfel
- wenig Zitronensaft, nach Belieben
- 1-2 TL Zimt, nach Belieben
- 3-4 EL Zucker
- 100 g Apfelsaft, naturtrüb

ZUBEREITUNG

Äpfel gerüstet, geschält, in kleine Stücke schneiden. Äpfel und alle anderen Zutaten in eine Pfanne geben. Zugedeckt bei grosser Hitze erwärmen, bis es zischt. Hitze reduzieren und 10-15 Minuten bei kleiner Hitze dämpfen, pürieren oder zerstampfen und leicht auskühlen lassen.

SERVIERVORSCHLAG

Apfelmus noch warm in Dessertgläser oder- Schälchen verteilen, Joghurt Naturglace darauf anrichten und servieren.

Das Apfelmus schmeckt auch lecker auf Fotzelschnitten oder klassisch zu Älplermagronen.

4

Portionen

30 Min.

Vor- /Zubereitung

Tipp:

Joghurt Naturglace kann man bei Schintbühl Glace Ebnet beziehen.

Das Mus kann man nach Belieben mit gemahlener Nelken oder geriebenen Tonkabohnen abschmecken.

