


Birnen-Apfelmus

3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zuckersparend:

600 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Birnen
200 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Äpfel
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Messerspitze Zimt
100 ml Orangensaft
200 g Zucker
3 Messerspitzen Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

Super-Zuckersparend:

600 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Birnen
200 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Äpfel
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Messerspitze Zimt
100 ml Orangensaft
150 g Zucker
3 Messerspitzen Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

1 Zubereitung für beide Varianten:

Birnen, Äpfel, Zitronensäure, Zimt, Orangensaft und Zucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Früchte passieren oder mixen und die Einsiedehilfe kurz einrühren.

2 Das Mus randvoll in Gläser füllen und verschließen.

3 Ein Randblech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Die Gläser hineinstellen und das Blech ca. 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

Einkochtemperatur: 80 Grad Gas: Stufe 1 Einkochzeit: ca. 30 Min.

4 Nach dem Einkochen den Herd abschalten und die Gläser für weitere 30 Min. im Backrohr lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Zucker kann man bei der Variante "super-zuckersparend" auch Fruchtzucker verwenden.
- Ein herrliches Fruchtmusdessert bereitet man aus 150 g Mus, 200 ml geschlagenem Schlagobers und ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif. Die Zutaten verrühren und genießen.