

Veganer Hackbraten



1,2l



schnell & einfach

Online ansehen:



<http://bit.ly/2Fo3VTv>

Zutaten

2kg Äpfel
Saft von 1 Orange
Saft von 1 kleinen Zitrone
250ml Wasser
1 gestr. TL Zimt (bzw. nach
Geschmack)

Zubereitung

Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In je 6-8 Spalten schneiden. Zusammen mit dem Orangensaft, dem Zitronensaft und dem Wasser in einen Topf geben, einmal gut "vermengen" und aufkochen lassen.

Im zugedeckten Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen (zwischendurch mal umrühren), bis die Äpfel beim Umrühren zerfallen.

Zimt unterrühren und alles entweder mit dem Stabmixer pürieren oder durch ein Sieb pressen.



Zum Haltbarmachen ausgekochte Gläser auf ein Feuchtes Tuch stellen, das Mus noch heiß einfüllen, die Deckel zuschrauben, die Gläser sofort auf den Deckel drehen und auf dem feuchten Tuch auskühlen lassen.

Für den zeitnahen Verzehr einfach in ein Schraubglas füllen und in den Kühlschrank stellen.