Apfelmus

4 Äpfel,
gerne etwas saurer, z.B. Boskop.
Zucker oder Akazien-Honig.
Rosinen
oder Korinthen
oder Sultanien
je nach Geschmack Zimt

1 Die Äpfel waschen, schälen, vierteln.

2 Mit ein wenig Wasser in einem Topf leise zum kochen bringen, dabei immer wieder umrühren. Nach Geschmack Zucker oder Honig dazu, je nach Geschmack die Rosinen etc. dazu.

3 Kochen bis die Konsitenz genehm ist. Immer wieder umrühren, brennt gerne an.

4 Warm mit Vanilleeis servieren, kalt einfach so oder mit ein wenig anderem Kompott.