



Blitz-Apfelmus



Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände!

DU BRAUCHST für ca. 4 Portionen

- 3 große Äpfel
- 40-50 ml Apfelsaft (lieber wenig, als zu viel)
- 1/2 Zitrone
- 1 Prise Zimt
- getrocknete Apfelringe
- gehackte Kürbiskerne
- Biskotten
- Haferflocken
- Sparschäler, Schneidbretter, Messer, Stabmixer, Zitronenpresse, hohe Schüssel, kleine Schüsselchen

SO GEHT'S:

1. Zuerst musst du die Äpfel schälen, entkernen und in ganz kleine Stückchen schneiden.
2. Presse die halbe Zitrone mit der Zitronenpresse aus.
3. Gib die Apfelstückchen, den Apfelsaft, den Zitronensaft und eine Prise Zimt in eine hohe Schüssel.
4. Nun musst du es nur mehr mit einem Stabmixer fein pürieren!



Lass dir beim Mixen mit dem Stabmixer von einem Erwachsenen helfen.

5. Teile das Apfelmus auf kleine Schüsselchen auf.

FERTIG! Lass es dir gut schmecken!





Apfel-Lollis



Bevor du beginnst: Wasche dir bitte gründlich deine Hände!

DU BRAUCHST für ca. 20 Apfel-Lollis

- 3 große Äpfel
- 1/2 Zitrone

Für die Schokoglasur:

- 1/2 Becher Schokoglasur

Für die Karamellglasur:

- 100 g Kristallzucker
- 50 g Butter
- 40 ml Milch

Toppings

- geriebene Walnüsse
- gehackte Kürbiskerne
- feinblättrige Haferflocken
- Cornflakes-Brösel

Utensilien:

- 2 kleine Töpfe für den Herd
- Schneebesen
- Schneidbrett
- Messer
- Zitronenpresse
- Backpinsel
- kleine Keksausstecher (Herz, Stern)
- Spieße
- Styroporblock zum Reinstecken der Lollis ODER
- Backpapier zum Drauflegen

SO GEHT 'S:

1. Zuerst musst du die Schokoglasur laut Anleitung schmelzen.



2. Für die Karamellglasur Butter und Zucker langsam erhitzen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen braun werden lassen.
Mit Milch ablöschen. Alles nochmals aufkochen lassen und etwas eindicken lassen. Die Karamellglasur ein wenig abkühlen lassen.
3. Wasche nun die Äpfel gründlich.
4. Jetzt nimmst du die Zitronenpresse und presst die halbierte Zitrone kräftig aus.
5. Dann schneide die Äpfel quer in 1 cm dicke Scheiben.
6. Nun nimmst du die Keksaustecker und stichst in der Mitte des Apfels das Gehäuse aus.
7. Nimm den Backpinsel, tauche ihn in den Zitronensaft ein und bestreibe beide Seiten der Apfelscheiben mit dem Saft.
8. Nun spieße die Apfelscheiben auf die Spieße auf.
9. Stell dir die flüssige Schokoglasur und die Karamellsauce bereit und nimm einen Apfel-Lolli.
10. Tauche diesen nur ein Stück in die Schokoladeglasur oder Karamellsauce ein und bestreue es mit geriebenen Nüssen, Kürbiskernen, Cornflakes-Brösel oder Haferflocken.
11. Lass die Lollis auf Backpapier oder in einem Styroporblock trocknen.



Zitronensaft hilft, damit die Apfelscheiben nicht braun werden!



FERTIG! Lass es dir gut schmecken!

