

Apfel-Birnen-Mus

500 g	säuerliche Äpfel
500 g	Birnen
1	Zitrone
1	Zimtstange
	Honig

Zitrone auspressen. Äpfel und Birnen schälen, klein schneiden und mit Zitronensaft übergießen. Mit der Zimtstange in einem Topf erhitzen und bei kleiner Hitze ca. ½ Std. köcheln lassen bis das Obst weich ist. Zimtstange entfernen und wegwerfen. Äpfel und Birnen mit Kartoffelstampfer zerdrücken (wer es feiner mag, muss das Obst durch ein Sieb drücken) und nach Geschmack mit Honig süßen.

Guten Appetit!