

# Apfelschnitze (süss)



## Zutaten (für 10 Personen)

1-1.5 kg süsse, saftige, festkochende Äpfel 150 g Zucker, 5 dl Wasser, etwas Butter, 1/2-1 Esslöffel Mehl, Zimtstengel

## Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und je nach Grösse in Viertel oder kleinere Schnitze schneiden. Kurz abspülen und allenfalls mit etwas Zitronensaft beträufeln. Butter erhitzen, Äpfel zugeben und leicht dämpfen. Dann Wasser, Zucker und Zimtstengel begeben. Zum Binden das Mehl in etwas Wasser oder allenfalls Most anrühren, begeben und weiter zugedeckt köcheln lassen.