

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Öpf'lmuas für 4 Lüt **(Apfelmus für 4 Personen)**

- 8 Äpfel, Jonagold oder Boskoop
- 50g Zucker
- 0,2 l Apfelsaft
- 1 kleine Zimtstange
- 1 Zitrone

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in sehr grobe stücke schneiden. Alles, ausser der Zitrone, in einen Topf geben und ca. 15 Min. kochen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Jetzt die Zimtstange entfernen und alles mit dem Zauberstab pürieren. Mit Zucker, etwas geriebener Zitronenschale und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Preiselbeer-Öpf'lkopott für 4 Lüt **(Preiselbeer-Apfelkompott für 4 Personen)**

- 6 Äpfel, Jonagold oder Boskoop
- 200g Preiselbeeren, frisch oder aus der Tiefkühltruhe
- 50g Zucker
- 0,2 l Apfelsaft

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in grobe Würfel schneiden. Sobald sich alle Zuckerklumpen aufgelöst haben, die Apfelwürfel in die Karamellsoße geben und einmal kräftig aufkochen. Jetzt die Pfanne vom Feuer nehmen und die Preiselbeeren vorsichtig in das Kompott mischen. Nicht zu fest rühren, damit die Preiselbeeren nicht platzen.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at