



So nah, so gut!

APFELSAFT

ZUTATEN

2 kg Äpfel
1 ½ - 2 l Wasser
ca. 150 g Zucker

(ergibt ca. 2,8 l Saft)



ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30 Min. | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 Min.. | **Schwierigkeitsgrad:** normal

Die Äpfel schälen, entstielen und ungeschält in stücke schneiden.
Anschließend die Äpfel in einen großen Kochtopf geben und gut zerdrücken.

Das Wasser zu den Äpfeln geben und zum Kochen bringen. Die Äpfel sollten dabei knapp mit Wasser bedeckt sein.

Bei kleiner Hitze Äpfel weich aber nicht zu Mus kochen lassen.

Den gewonnenen Fruchtbrei auf ein Saft Tuch geben und durchlaufen lassen, dabei etwas auspressen.

Anschließend den Saft zusammen mit dem Zucker erneut aufkochen lassen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen.

Noch heiß in saubere Flaschen füllen und sofort verschließen.

Tipp

- ✓ Der Saft sollte aufgrund seiner Zuckermenge zum Trinken mit Wasser verdünnt werden.
- ✓ Zum Entsaften größerer Mengen eignet sich am besten ein sogenannter Dampfsafter.
- ✓ Größere Saftmengen, die nicht innerhalb weniger Tage verbraucht werden, müssen in den verschlossenen Flaschen für ca. 25 Minuten bei 75 Grad sterilisiert werden.