

Apfelmus auf Vorrat

Einfaches Rezept für Apfelmus auf Vorrat oder für sofort. Auch zur Verarbeitung der Apfeleiernte.

Zutaten

- 1 kg reife Äpfel
- Zucker
- Zitronensaft
- Gewürze nach Wunsch



Anleitungen

Die Äpfel waschen und die Stiele entfernen. eventuelle Faulstellen entfernen. Nun die Früchte im Ganzen in Stücke schneiden. Die Schale bringt Farbstoffe und die Kerngehäuse enthalten besonders viel Pektin um das Mus zu binden. Also nicht schälen oder entkernen.

In eine Topf geben und ein wenig Zitronensaft unter mischen um das Braunwerden zu verhindern. Einen Schuss Wasser zugießen damit nichts anbrennt.

Nun aufkochen und ab und zu durchrühren. Bei geringer Hitze weich kochen.

Dann durch ein Passiersieb drehen. Das Mus wieder in den Topf geben und Zucker zusetzen. Die Menge ist von der Apfelsorte und dem eigenen Geschmack abhängig. Einfach mit wenig Zucker anfangen und ran tasten.

Nun können nach Wunsch auch Gewürze wie Zimt oder Anis zugegeben werden. Ich halte es lieber neutral. So ist es vielfältiger einsetzbar

Das Mus jetzt noch einmal unter ständigem Rühren aufkochen.

Entweder in eine Schüssel umfüllen oder in saubere Schraubdeckelgläser. Diese sofort fest zudrehen.

Die Gläser sind trocken und dunkel gelagert mindestens ein Jahr haltbar.