

Apfelsaft naturtrüb

2 kg Äpfel



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Äpfel gut waschen, wurmstichige Ecken herausschneiden, vierteln und nur die Stiele entfernen.

1 kg Apfelstücke in den Blendertopf geben.

Stößel einsetzen und Programm „Grind“ auswählen, dabei mit dem Stößel die Apfelstücke immer wieder nach unten schieben, bis alles gut püriert ist.

Das gepresste Mus durch den Siebbeutel in die 2 Liter Nixe pressen.

Vorgang mit den restlichen 1 kg Äpfel wiederholen.

Anschließend kompletten aufgefangenen Saft in den ausgespülten Blendertopf füllen. Über „Custom Heat“ 80 Grad auswählen und bei Erreichen der Temperatur noch 1-2 min. köcheln lassen.

Danach in heiß ausgespülte, saubere Flaschen füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Der Apfelsaft wird durch das Auspressen dickflüssig. Wer mag, kann etwas Wasser vor dem Einkochen zufügen. Normalerweise reicht die Fruchtsüße der Äpfel absolut aus. Wer den Saft süßen möchte, kann ca. 30-40 g Zucker mit hinzufügen.