



Erste Hilfe bei der Apfelschwemme

Apfelmus auf Vorrat kochen

Vorbereitung:

Gebrauchte Gläser mit Schraubverschluss mit kochendem Wasser ausspülen oder in einem Topf mit kochendem Wasser kurz eintauchen. Der Schraubverschluss und der Glasrand sollten vor dem Abfüllen trocken sein. Evtl. mit frischem Tuch abtrocknen.

Zubereitung:

- Äpfel waschen, schälen, vierteln, angeschlagene braune Stellen und das Kerngehäuse entfernen.
- Die Äpfel mit etwas Zitronensaft (damit sie nicht braun werden) und etwas Wasser köcheln lassen bis sie zusammenfallen und weich sind.
- Mit einem Pürierstab oder mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern und heiß in die Gläser füllen. Dabei Deckel fest verschließen, für einige Minuten die Gläser auf den Kopf stellen.

Das Apfelmus hält dunkel gelagert mindestens ein Jahr.

Passt zu:

Pfannkuchen, Kaiserschmarrn, Reiberdatschi (Kartoffelpuffer), Milchreis, Grießbrei.
Gekühlt mit Schlagsahne ein Genuss!

Andere Herstellung:

Falls größere Mengen gekocht werden, kann auch diese Methode angewandt werden: Äpfel wie oben vorbereiten aber nicht schälen und mit der Schale kochen. Dann durch ein grobes Sieb passieren (evt. mit der flotten Lotte). Vor dem Abfüllen aber nochmal kurz erhitzen, damit es heiß abgefüllt werden kann.

Tipp:

Falls Apfelmus am Glasrand ist, mit einem sauberen Tuch abwischen – sonst dichtet das Glas nicht ab. Einen Topf mit Ausgießer (Milchtopf) verhindert kleckern beim Abfüllen.