Apfelmus ohne Zucker

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Herbst Sommer



Zutaten

1 KG	reife Äpfel
200 ML	Wasser
1	Zimtstange

Zubereitung

1. Die Äpfel klein schneiden und dabei den Strunk entfernen.
2. Zusammen mit dem Wasser und der Zimtstange in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Je nachdem welche Apfelsorte und Stückgröße verwendet werden,
   kann das ein bisschen länger dauern,
   einfach mit einer Gabel anstechen,
   wenn sie weich sind, sind sie fertig.
4. Die Zimtstange entfernen und alles pürieren.
5. Nun in saubere Gläser füllen gut verschließen und einkochen.
6. Dazu die Gläser in ein tiefes Backblech geben und dieses mit Wasser befüllen.
7. Im Backofen bei 90° Grad 30 Minuten einkochen.

   Achtung die Zeit läuft erst ab dem Moment im dem der Backofen die Temperatur erreicht hat!

SEMINAR BÄUERINNEN