



ORF extra

Apfelmus

Zutaten:

2 kg Äpfel
Ca. 500 ml Wasser (evtl. auch mit Wein oder Apfelsaft vermischt)
Ca. 80 g Zucker
20 ml Zitronensaft
1 Messerspitze Ascorbinsäure
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
Etwas Alkohol zum Beträufeln

Zubereitung:

- Die ungeschälten Äpfel (siehe Tipp) entstielen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel kleinwürfelig schneiden. In einen Topf geben und mit Wasser, Zimt, Nelken, Zucker, Ascorbinsäure und Zitronensaft weich dünsten. Je länger die Äpfel gekocht werden, umso dicker wird die Konsistenz.
- Zimtstange und Nelken entfernen, Äpfel mixen, abschmecken und sofort in Gläser füllen.
- Etwas Alkohol darüberträufeln, anzünden und die Gläser verschließen. Gut verschlossen ist das Apfelmus mindestens 6 Monate haltbar. Oder für eine längere Haltbarkeit das Mus noch bei 85 °C etwa 25 Minuten einkochen.

VARIATION

Sowohl die Menge an benötigtem Zucker als auch an Wasser hängt von der verwendeten Apfelsorte ab, wobei Sie den Zucker auch durch Honig ersetzen können.

Meine besonderen Vorratstipps

Ich schäle die Äpfel nicht, da der beste Geschmack meist in der Schale verborgen ist und man sich gerade bei kleinen Äpfeln viel an mühevoller Arbeit erspart. Abgesehen davon geben rotbackige Äpfel dem Mus eine wunderschöne Farbe und cremige Konsistenz!

Quelle: Vorräte fürs ganze Jahr: Gutes aus Obst, Gemüse und Kräutern. Elisabeth Lust-Sauberer, Renate Wagner-Wittula. Pichler Verlag. ISBN 978-3-222-14045-7

Achten Sie beim Einkochen von Mus darauf, dass die Konsistenz nicht zu breiig ist, da sonst die Haltbarkeit nicht gewährleistet ist. Das Mus besitzt die richtige Konsistenz, wenn es noch dick über den Löffel läuft.