



# APFELMUß EINKOCHEN

## Zutaten:

- 3 kg Äpfel
- 2 Zimtstangen
- Ggf. Zucker oder Süßstoff
- Wasser
- 1 Bio-Zitrone, ungespritzt

## So wird's gemacht:

Ein gutes Apfelkompott beginnt mit der Auswahl der Äpfel. Eine Mischung aus eher säurehaltigen Sorten wie Boskop und leicht süßen Äpfeln hat sich in der Praxis bewährt. Äpfel waschen, vierteln und gemeinsam mit den zwei Zimtstangen in einen großen Topf geben. Diesen mit füllen Sie zu 1/3 der Apfelfüllung mit Wasser auf. Waschen Sie die Zitrone unter heißem Wasser gründlich ab, halbieren Sie sie und geben sie zu den Äpfeln. Wer Zucker begeben möchte sollte Läuterzucker herstellen und begeben. Gleiches gilt für Süßstoff.

Kochen sie die Äpfel nun auf kleiner Stufe bis sie weich sind.

Während sich das zukünftige Kompott nun langsam erwärmt, spülen sie die Twist-Off-Gläser gründlich und legen sie danach für einige Minuten in kochendes Wasser. Danach entnehmen sie Gläser und Deckel und lagern sie auf einem sauberen, trockenen Tuch.

Sind die Äpfel weich, entnehmen sie zunächst die Zimtstangen und die Zitronenhälften. Drücken sie nun die Äpfel durch ein Sieb, passieren sie die Masse mit einer Flotten Lotte oder pürieren sie sie mit einem Pürierstab auf kleinster Stufe. Füllen sie die Gläser nun mit Hilfe eines Marmeladenrichters bis zwei Zentimeter unter den Glasrand, wischen den Glasrand nochmals sorgfältig ab, verschließen die Gläser mit den Deckeln und stellen es für zehn Minuten auf den Kopf. Danach stellen sie die Gläser aufrecht, und lassen sie auskühlen.

Wer das Apfelmus für längere Zeit aufbewahren will kann die Twist-Off-Methode mit den Techniken des klassischen Einkochens kombinieren. Dazu bringen sie den Backofen auf 175°C. Stellen sie die verschlossenen Twist-Off-Gläser in das tiefe Backblech ihres Backofens. Dabei sollten sich die Gläser nicht berühren. Stellen sie das Blech nun in den Ofen, und gießen das Blech bis zum Rand mit kochendem Wasser auf. Lassen sie die Gläser Temperatur annehmen. Zeigen sich erste, kleine Bläschen im Apfelmus schalten sie den Backofen aus. Entnehmen sie die die Gläser nach 30 Minuten und lassen sie sie völlig

auskühlen. Prüfen sie anschließend ob die Deckel fest verschlossen sind. Der Deckel sollte nun eine Delle nach innen aufweisen. Versehen sie die Gläser mit einem Etikett und bewahren sie sie an einem dunklen Ort auf.

**Tipp:**

Statt Zimt können sie auch eine Vanillestange verwenden.



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN