



APFELMUS IN GLAS (so kocht es Frau Rühr-Werk)

Einkaufen

- Äpfel (ob 2 Stk. oder 20 kg spielt keine Rolle, geht alles)
- Gläser in der Grösse die man als Portion braucht
- 1-2 dl Wasser oder Apfelsaft pro kg Äpfel
- 70-100 g Zucker je nach Gutdünken pro kg Äpfel
- Geschmack: Zimt, Vanille oder auch Portwein, ev. Schokoladensplitter usw.

Vorgehen

Äpfel	Schälen, kleinschneiden
70-100 g Zucker	nach Gutdünken pro kg Äpfel begeben. Wenn die Äpfel genug süss sind, kann sogar ohne Zucker eingekocht werden.
1-2 dl Wasser	Alternativ kann auch Apfelsaft verwendet werden, begeben Apfelstücke weichkochen, dazu aufkochen, auf kleiner Stufe zugedeckt köcheln lassen.
Gewürze	begeben, Äpfel pürieren, noch einmal gut durchkochen.

Achtung

Apfelmus spritzt bereits bei geringeren Temperaturen sehr stark, es besteht Verbrennungsgefahr. Trotzdem muss das Mus bei 80°C für ca. 5-10 Minuten gut durchgekocht werden. Gut rühren!

Abfüllen und einkochen

Das Apfelmus bis ca. 1,5 cm unter dem Rand in die sterilisieren Gläser abfüllen. Bei 90°C für 30 Minuten im Wasserbad oder im Kombisteamer einkochen.

Lagerung und Haltbarkeit

Die Gläser dunkel und kühl lagern. So eingekocht halten die Gläser mindestens ein Jahr, oder auch länger.