

Apfelfruchtaufstrich mit Zimt schnelle Variante

Zutatenliste

- 1 kg Äpfel (gerüstet) am besten leicht säuerliche und etwas trockene Konsistenz, Boskop sind ideal
- 350 g Zucker
- je nach Apfelsorte etwas Gelierhilfe mit dem Zucker vermischen
- 1 dl Wasser oder Apfelsaft pro kg Äpfel
- 1/2 Zitrone Saft
- 1-2 Zimtstangen oder 1/2 TL Zimt gemahlen

Was wir sonst noch brauchen

- Rüstbrett und Rüstmesser
- 6-7 Gläser à 200 ml
- 1 Pfanne, 1 Kelle, Esslöffel, 1-2 Kaffeeunterteller im Tiefkühlfach
- Thermometer, Pürierstab
- Backtrennpapier oder hitzestabile Frischhaltefolie
- Gummischaber
- Litermass am besten aus Metall, wenn vorhanden

Vorgehen

1. Kaffeeunterteller für Geliertest ins Tiefkühlfach legen
2. Gläser und Deckel vorbereiten (lies den Blogartikel Gläser sterilisieren)
3. Äpfel schälen, in die Pfanne kleinschneiden, je nach Apfelsorte die 100 g Zucker mit der Gelierhilfe mischen, Äpfel mit dem Zucker bestreuen, Apfelsaft und Zitronensaft zugeben, alles gut vermischen, ca. 1 Stunde mazerieren lassen (stehen lassen, bis der Zucker sich verflüssigt)
4. Aufkochen, auf kleinster Stufe mit Deckel bedeckt weichkochen. Achtung, dass nichts anbrennt!
5. Äpfel pürieren, Zimt zugeben, Geliertest machen. Allenfalls noch etwas Gelierhilfe begeben oder länger einkochen.
Temperatur auf 80°C für min. 5 Minuten halten, immer gut rühren, laufend abschäumen, wenn nötig, Zimtstange entfernen.
Wenn die Konsistenz stimmt, die Pfanne vom Herd nehmen, mit dem Deckel zugedeckt für 5 Minuten stehen lassen.

6. Backofen auf 120°C vorheizen. Masse mit Hilfe des Litermasses in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschliessen. Die verschlossenen Gläser bei 120°C für 15 Minuten sterilisieren.
Gläser herausnehmen, Deckel kontrollieren, abkühlen lassen, anschreiben, kühl und dunkel lagern.

Achtung

Die Apfelmasse spritzt beim Kochen bereits bei geringeren Temperaturen sehr stark, es besteht Verbrennungsgefahr. Trotzdem muss das Apfelmus bei 80°C für ca. 5-10 Minuten gut durchgekocht werden um die vorhandenen Keime auf ein Minimum zu reduzieren. Gut rühren hilft.

Haltbarkeit und Lagerung

Verschlossen sind die Gläser min. 1 Jahr haltbar, geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Wochen verbrauchen.

Wissenswertes

Je reifer die Äpfel (gilt für alle Früchte) desto weniger Pektin haben sie. Grüne Äpfel werden sogar zur Pektinengewinnung verwendet.

Also am besten reife, aber nicht zu reife Äpfel verwenden, dann gelingt die Konsistenz wunderbar.