



APFELSAFT



ZUTATEN (4 Portionen)

- 2 kg Fairebel Äpfel
- 1 Zitrone



HILFSMITTEL

- 2 Töpfe
- Schäler
- Passiertuch
(alternativ Küchentuch)

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und vierteln.

Einen großen Topf mit Wasser bereitstellen. Die Apfelstücke in den Topf geben und komplett mit Wasser bedecken. Die Äpfel anschließend rund 25 Minuten kochen.

Ein Sieb in einem zweiten Topf einhängen und mit dem Passiertuch auskleiden. Die gekochten Äpfel in das Tuch legen und durchpressen.

Zitrone waschen und auspressen.

Den gewonnenen Apfelsaft mit etwas Zitronensaft abschmecken und weitere 20 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen.

Die Schaumkrone regelmäßig abschöpfen und umrühren.

Saft anschließend nochmal im Topf auf $\pm 90^\circ\text{C}$ erhitzen. Anschließend in sterilisierte Glasflaschen abfüllen und verschließen.

Der Apfelsaft ist kühl & dunkel gelagert bis zu 5 - 6 Monaten haltbar.

