



Zutaten:

1,1 kg Äpfel
1 EL Zitronensaft, frisch
150 g Zucker
100 ml Wasser



Lurch Sparschäler
Universal



Burgvogel
Kochmesser Oliva
Line, 15 cm



cilio Profi Saftpresse
Amalfi in hochglanz
silber



Kilner Einkochtopf
aus Edelstahl, 8 L



GEFU Passiergerät
Flotte Lotte
multifunktional, inkl. 3
Lochscheiben



Kilner Clip Top
Einmachglas, Retro-
Design



Kilner Clip Top
Einmachglas,
quadratisch



Lurch Smart Tool
Schöpfkelle

1

Zunächst die Äpfel gründlich in kaltem Wasser säubern und mit einem Sparschäler die Schale entfernen und das Kerngehäuse herausnehmen. Die Äpfel nun in kleine Würfel schneiden.

2

Den frisch gepressten Zitronensaft mit Wasser, Zucker und Äpfeln bei mittlerer Hitze in einen Marmeladen- oder Einkochtopf (z.B. von Kilner) geben. Solang rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

3

Das Ganze nun bei mittlerer Hitze weiterhin bei regelmäßigem Umrühren kochen lassen, bis die Äpfel weich sind. Anschließend vom Herd nehmen und das Gemisch mit einer Schöpfkelle vorsichtig in einen Trichter mit Saucenpresse oder ein Passiergerät geben, um die Äpfel zu pressen bzw. fein zu pürieren.

4

Dies solange fortführen, bis alle Äpfel fein püriert sind. Anschließend in sterilisierte Einmachgläser umfüllen. Den Trichter entfernen und gründlich säubern. Die Gläser verschließen und bei Bedarf im Wasserbad verarbeiten. Das Glas nach dem Öffnen im Kühlschrank weiter aufbewahren.

Um länger etwas von den eingemachten Sommerfreuden zu haben, achten Sie stets auf eine saubere Vor- und Nachbereitung. Ordentliches Sterilisieren und gegebenenfalls noch ein anschließendes Wasserbad zum luftdichten Verschließen der Einmachgläser sorgt für längere Freude am Einkochten.