

Rezeptübersicht

Inhalt

Apfelmus	2
Zutaten	2
Material	2
Rezept	2
Fruchtmarmelade	3
Zutaten	3
Material	3
Rezept	3
Saft herstellen	4
Zutaten	4
Material	4
Rezept	4
Apfelkuchen	5
Zutaten	5
Material	5
Rezept	5

Apfelmus

Zutaten:

- ❖ 2 kg Äpfel
- ❖ 200 ml Wasser
- ❖ Ggf. Zucker, Zimt, Zitronensaft

Material:

- ❖ Messer
- ❖ Schneidebretter
- ❖ Topf
- ❖ Rührloeffel
- ❖ Ggf. Pürierstab, Einmachgläser

Rezept:

1. Äpfel entkernen.
2. In kleine Stücke schneiden.
3. Äpfel zusammen mit dem Wasser in einen Topf.
4. Alles zum Kochen bringen und bei niedriger Hitze mind. 20 min lang köcheln.
5. Umrühren, damit die Äpfel nicht ansetzen.
6. Äpfel entweder grob stampfen oder zu Mus pürieren.
7. Direkt genießen, weiterverarbeiten oder in sterilisierte Einmachgläser einfüllen.

Fruchtmarmelade

Zutaten:

- ❖ 1,5 kg Früchte (Äpfel, Birnen, Quitten, Kirschen, Pflaumen/Zwetschgen,...)
- ❖ 500 g Gelierzucker (3:1)

Material:

- ❖ Messer, (Schäler)
- ❖ Schneidebretter
- ❖ Topf
- ❖ Rührloeffel
- ❖ Teelöffel
- ❖ Sterilisierte Gläser

Rezept:

1. Obst gründlich waschen, ggf. schälen.
2. Stiele, Kerne und Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.
3. Früchte zu Mus kochen.
4. Gelierzucker einrieseln.
5. Kräftig umrühren.
6. Früchte ca. 20 min kochen.
7. Umrühren, um Anbrennen zu vermeiden.
8. Gelierprobe.
9. In Gläser abfüllen und auf den Kopf stellen.

Saft herstellen

Zutaten:

- ❖ 2 kg Äpfel
- ❖ 1 l Wasser
- ❖ Ggf. Zitronensaft/Agavendicksaft

Material:

- ❖ Messer, Schäler
- ❖ Schneidebretter
- ❖ 2 Töpfe
- ❖ Rührloöffel
- ❖ Feines Sieb (+ ggf. Mulltuch)
- ❖ Esslöffel

Rezept:

1. Zutaten waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Äpfel in einen Topf geben und mit Wasser übergießen.
3. Bei mittlerer Hitze etwa 20 min kochen.
4. Auf den zweiten Topf das Sieb legen und die Apfelmasse hineinkippen.
5. Mit einem Löffel die Flüssigkeit aus der Apfelmasse streichen.
6. Apfelsaft nach Belieben abschmecken.
7. Saft weitere 20 min köcheln lassen.

Tipp: Statt Äpfel können auch Birnen oder Quitten genutzt werden.

Apfelkuchen

Zutaten:

- ❖ 450 g helles Mehl
- ❖ 300 g weiche Margarine
- ❖ 45 g Puderzucker
- ❖ 5 Streuobst-Äpfel
- ❖ 350 – 400 g Apfelmus
- ❖ 100 g Zucker

Material:

- ❖ Rührschüssel
- ❖ Waage
- ❖ Kuchenform
- ❖ Messer
- ❖ Schneidebrett

Rezept:

1. 250 g Mehl, Puderzucker, 170 g Margarine verrühren.
2. Teig in eine eingefettete Form drücken und einen hohen Rand formen.
3. Äpfel klein schneiden.
4. Äpfel und Apfelmus mischen und auf dem Boden verteilen
5. Aus 200 g Mehl und 130 g Margarine Streusel formen und auf dem Kuchen verteilen.
6. Bei 170° C etwa 40 min backen.
7. Warm genießen!

Hinweis: Statt gekauftes Apfelmus kann das Apfelmus auch selbst hergestellt werden.

Tipp 1: Statt Äpfel können auch Birnen für den Kuchen genutzt werden.

Tipp 2: Die Streusel des Kuchens können mit Zimt verfeinert werden.