

APFELMUS IM GLAS

sterilisieren
Kombisteamer oder Sterilisiertopf

| | | |
|-----------|----------------------|---|
| 2 kg | Äpfel | waschen, eventuell schälen, rüsten in grobe Stücke schneiden |
| 1½ – 2 dl | Süssmost | zugeben zusammen aufkochen, und weichkochen pürieren oder durch das Passevite treiben |
| | | je nach Apfelsorte: Das Apfelmus nachsüssen mit Zucker, Birnel oder Honig oder: Mit Zitronensaft dem Apfelmus etwas Pfiff geben |
| | | das Apfelmus in die vorbereiteten Gläser füllen: es muss nicht mehr heiss sein <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schraubverschluss bis 2 cm unter den Rand ▪ WEK-Gläser bis zur Unterkante des Randes mit sauberen, einwandfreien Deckeln verschliessen |
| | Sterilisieren | im Kombisteamer: Dampfgarprogramm: 96°C 30 Minuten (Zeit ab Erreichen der 96°C) nach dem Sterilisiervorgang, die Gläser im Steamer mindestens 30 Min. ruhen oder ganz erkalten lassen |
| | | im Sterilisiertopf: bei 85°C, 25 Minuten die Gläser im Topf auskühlen lassen oder direkt herausnehmen |
| | Beachten | rotschalige Äpfel, mit der Schale gekocht, geben dem Apfelmus etwas mehr Farbe |
| | | beim Einfüllen sollten keine Lufteinschlüsse entstehen: das Mus darf deshalb nicht zu dick sein bei Bedarf können Lufteinschlüsse durch Umrühren im Glas entfernt werden |
| | Varianten | Apfelmus mit Zimt zubereiten (oder vor dem Servieren mit Zimt würzen) |
| | | anstelle von Süssmost: Wasser verwenden Auf die gleiche Weise kann Kompott aus anderen Früchten sterilisiert werden: Aprikosen, Birnen, Mirabellen, Quitten, Rhabarber, Zwetschgen ... |
| | Haltbarkeit | 1 bis 2 Jahre |

Apfelmus zubereiten

nach dem Pürieren noch einmal gut erhitzen: das Mus muss mindestens 85°C bis 90° C heiss sein!

Wasser oder
Süssmost

in einer kleinen Pfanne separat aufkochen

das heisse Apfelmus bis ca. 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen (Schraubverschlussgläser)

mit dem kochenden Süssmost oder Wasser die Gläser randvoll auffüllen und sofort verschliessen

mit diesem Vorgehen wird verhindert, dass Apfelmus zwischen Glasrand und Deckel gerät

Beachten

Achtung: Das kochende Apfelmus spritzt gerne!

beim Einfüllen sollten keine Lufteinschlüsse entstehen: das Mus darf deshalb nicht zu dick sein

Varianten

wie beim Rezept sterilisieren

Haltbarkeit

1 bis 2 Jahre