



Emils Super-Apfelsaft

Dazu brauchst du:

(für 4 Portionen)

2 kg Äpfel

1 Zitrone

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, Stiel und Kerngehäuse herausschneiden, vierteln.
2. Apfelstücke in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken.
Bei mittlerer Hitze für 20-25 Minuten kochen.
3. Ein Sieb in einen separaten Topf einhängen und mit einem Passiertuch auskleiden. Gekochte Äpfel in das Sieb geben und durchpressen. Passiertuch danach auswringen.
4. Den Apfelsaft mit etwas Zitronensaft abschmecken. Erneut auf niedriger Stufe erhitzen und für 20 Minuten köcheln lassen.
Schaumkrone abschöpfen und regelmäßig umrühren.
5. Saft nochmals im Topf auf knapp 90 Grad erhitzen, in sterilisierte Glasflaschen abfüllen und verschließen. Flaschen kurz auf den Kopf drehen, um zu prüfen, ob der Verschluss luftdicht ist.
6. Kühl und dunkel gelagert ist der Apfelsaft mindestens 5-6 Monate haltbar.