

Apfelbutter

ZUTATEN

1,5 kg Äpfel
200 ml Most
200 ml Apfelsaft
1 EL Apfelessig
300 g brauner Zucker
2 TL Zimt
¼ TL Nelken (gemahlen)
½ TL Salz

ZUBEREITUNG

Die Äpfel im Ganzen (mit Kerngehäuse und Schale) würfeln und mit Most, Saft und Essig etwa 30 Minuten weichkochen.

Masse pürieren und passieren. Das geht am besten mit der flotten Lotte. Zucker und Gewürze hinzugeben und etwa 3-4 Stunden auf niedriger Flamme köcheln lassen. Immer wieder umrühren.

Sobald eine buttrige Konsistenz und karamellartige Farbe erreicht wird ist die Apfelbutter fertig.

In sterile Gefäße füllen und auskühlen lassen.

Quelle: Miriam Dick, Projektleitung Genussregion Niederbayern & Kräuterpädagogin





ZUTATEN

ZUBEREITUNG