



Zutaten für die Herstellung von 2,5 Liter Apfelsaft - ohne Entsafter oder Apfelpresse:

- | | |
|---|--|
| 2 Kilo Äpfel (am besten Bio-Qualität) | Messer |
| 1 Liter Wasser | Kochlöffel |
| 2 Kochtöpfe (ein Topf mit rund 5 Litern Fassungsvermögen) | Trichter |
| 1 Sieb | Küchenthermometer |
| 1 sauberes Leinen- oder Geschirrtuch | saubere und ausgekochte Flaschen |
| | etwas Zitronensaft, Zimt, Zucker und Honig – je nach Geschmack |

Zubereitung :

Äpfel gut waschen und ganze Äpfel mit einer Küchenreibe reiben. Den dabei austretenden Saft in jedem Fall auffangen!

Dann alles in einem Topf mit dem Wasser kurz erhitzen.

Parallel dazu das Sieb in den zweiten Topf stellen und mit dem Küchentuch auslegen.

Die Apfelmasse nun in das Tuch füllen und ein paar Minuten auskühlen lassen. Sobald die Temperatur lauwarm ist, das Obst kräftig mit dem Tuch auswringen.

Den naturtrüben Saft im zweiten Topf auffangen und das Ganze auf 80 Grad erhitzen. So bleiben die Inhaltsstoffe der Äpfel weitestgehend erhalten und der Saft ist auch ohne Konservierungsmittel haltbar. Apfelsaft in saubere, abgekochte Flaschen füllen und fest verschließen.

Guten Appetit!