

Omas Apfelmus

Kindheitserinnerungen werden wach...

Ich kann mich noch genau erinnern... mit meiner Oma Fallobst sammeln und dann mit der umgebundenen Kochschürze zusammen Apfelmus kochen. Dazu gab es köstliche Kartoffelpuffer. Später hab `ich das mit meiner Mama gemacht. Natürlich nach Omas Rezept! Heute gehen wir in den Supermarkt und kaufen ein Glas Apfelmus. Das mache ich aber nicht, denn mal ehrlich... der selbstgemachte schmeckt einfach besser! Man kann selbst bestimmen, ob man mehr Mus haben möchte oder ob es stückiger sein soll, wie etwa Kompott. Und er lässt sich auf Vorrat zubereiten. Es ist kein Hexenwerk und macht Spaß :-)) Und das Beste daran... ganz ohne Zusätze und künstliche Konservierungsmittel!

Auch heute sammle ich noch manchmal Fallobst von den Streuobstwiesen, aber normalerweise kaufe ich mir schöne süßsaure Äpfel beim Obsthof. Meisten Boskoop oder Cox Orange Äpfel, die eignen sich am besten!

... und nun geht's los...



Rezept für 4 Gläser Apfelmus

- 1,5 kg Äpfel
- 2-3 EL Zucker (je nach Säure der Äpfel)
- 1 EL Zitronensaft

- 300 ml Apfelsaft ...am besten mit dem Entsafter pressen oder Direktsaft verwenden
- 1 Zimtstange oder Zimtrinde
- 1 Vanilleschote
- 4 Einmachgläser oder Marmeladengläser
- Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien
- Mit dem Zucker, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, der Zimtstange oder Zimtrinde, dem Apfelsaft und dem Zitronensaft in einen Topf geben
- Das ganze zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. mit Deckel köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind
- Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Zimtstange raus nehmen
- Mit dem Pürierstab zur gewünschten Konsistenz pürieren. Ich mag es lieber etwas stückiger
- In die mit kochendem Wasser ausgespülten Gläser füllen, die Gläser verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen, damit sie Vakuum ziehen

Das so hergestellte Apfelmus hält sich im verschlossenen Zustand mindesten 1 Jahr lang. Ganz ohne Kühlung!

Ich wünsche gutes Gelingen und Guten Appetit