Ergänzende Informationen zu
UNSER WÜRMTAL TV

Ausgabe vom 17.09.2024

Rezept Apfelsaft

Zunächst 2 Liter Wasser in den Entsafter füllen
Anschließende 3 kg Äpfel dazu geben.
Große Äpfel halbieren oder vierteln, kleine Äpfel ganz lassen.
Nach Bedarf kann etwas Zucker auf die Äpfel geben werden
Kochen lassen bis das Fruchtfleisch aufgeplatzt (ca. 1 Stunde)
Wer möchte kann die Äpfel noch mit anderen Früchten mischen.
Im Video kommt der rötliche Farbton durch die Zugabe von Himbeeren.
Den heißen Saft direkt in sterile Glasflaschen abfüllen und zuwecken.

Rezept Apfelgelee

750 ml Apfelsaft in einem Topf füllen.
500 gr Gelierzucker dazu geben (Verhältnis 3 Teile Saft : 2 Teile Gelierzucker).
Mit einem halben Teelöffel gemahlenen Nelken und 5 Zimtstangen würzen.
Anschließend gut umrühren und 4 Minuten kochen lassen.
In sterile, kleinere Weckgläser abfüllen, in jedes Glas noch eine Zimtstange geben und zuwecken.
Das geht auch mit Schraubgläsern, die dann nach dem Befüllen umgedreht werden.
Ca. 10 Minuten auf dem Deckel stehen lassen und dann wieder umdrehen.

Geht auch ohne Entsafter =>

Apfelsaft



Apfelgelee

